

# 赤酢飯ー きんぱち(チカメキントキ)

石川県水産総合センター漁獲統計資料（毎月15日更新）によると2019年10月末時点で5.6t（年計）の漁獲があり、過去数年は、毎年数トン（一桁オーダー）の漁獲で推移している。同じ位の漁獲のものは、シロギス、カサゴ、タチウオ、サケ・・・何れも良く知られているが、残念ながら、当魚の知名度は格段に低い。「鶏が先か卵が先か」



に例えると、知名度が低いから店頭に出さないのか、店頭に出さないから知名度が低いのかの堂々巡りとなる。一見、淡泊そうな白身に映るが、噛めば噛むほど滲み出る旨味と淡い独特の好い風味を持つ当魚。その知名度とは裏腹に、上品な美味しさを秘めている。

もっと利用されても良いはずであるし、日常的に利用されるべきである。流通は、当初の売切れないリスクを被って積極的に店頭（丸魚ではなく、直ぐに食べられる状態で）出す努力をして欲しい。リスクを被った見返りは、大きいものであるに違いない。きっと「あの店に出されるものは（チカメキントキ以外も）センスが良い」との評判となつて、お客様から大きな信頼（＝大きな見返り）を得られることになるのであろう。

忘れていた。これは、鰯の話だった。簡潔に、赤（酒粕）酢飯との組合せが正解。