

227. アオハタ 赤酢飯

久しく利用が途切れていた鮮魚店を覗いてみたら、店長が交代し、店内のレイアウトもすっかり変えられて、品揃えも種・量共に少し減らされたものの、センス良く厳選された他店では見られない独自性が感じられ、好印象を持った。その時に当魚「アオハタ」を見かけたが「新ネタ」と気付かず、他の「新ネタ」を調達できたことに浮かれていた。



帰って、もしやと履歴を見返すと利用なく「新ネタ」だったと判明した。悪い予感が過った。以前、別の店で「いしなぎ」をスルーしてしまって、再度出会えるまで数年もかかり、しかも、さらに違う店で偶然見つけた苦い経験・記憶が脳内に蘇ってしまった。

それから毎週通い続け、再度「アオハタ」に出会えたのは、10週程後となった。漸く出会えたことにホッとしたが、前回の反省が全く活かされなく「情けない」と猛省。

早速、試作・試食を実施した結論は、「通い続けた甲斐があった」ということになる。自身の中であって、最高レベルの旨味があると認識できた。赤（酒粕）酢飯との相性も抜群であり、鮭1貫全体としてもTOPクラスの印象となった。手に入る時は、うまいくいもので今回2尾調達でき、残り1尾は、柵取りし、冷凍ストック。楽しみが増えた。