

# 赤酢飯－メジナ

当魚、「寒メジナ」と言われることから、旬が冬とされている。「脂の乗り」の観点からは頷けるし、どうしても旬がいつかと問われれば、「冬」と答えざるを得ないが、夏場の鮮度をクリアできれば、「旬は年がら年中」と答えたいのが本音である。

当魚の「脂」がとても気に入られていらっしゃる方にとっては、お気に召さないかもし



れないが、その脂がかえって、メジナ独特の個性を隠してしまうような気がしてならないし、当魚に脂の乗りを求めることも、あまり意味のあることではないような気がする。

実際、この画像を撮影・試食の対象は、脂が良く乗った類であり、赤（酒粕）酢飯に付けた結果「悪くはない」程度の印象であったことから、「脂」－「赤（酒粕）酢飯」との組合せは、他の魚種と同様の結論となった。したがって、「脂の乗り」が良い時は、（通常の）白酢飯と組み合わせることとし、以外は、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることとした。

「脂の乗り」は、時期の要因が勝るが、個体差もあるから、捌いてみないと判断できないし、脂の少ない時期が圧倒的に長いことから、赤（酒粕）酢飯との組合せを好しとする。「昆布ヅ」にすると、さらに好くなることをこの時点では、気付いていなかった。