

赤酢飯－アカカマス

前回の「赤酢飯－貝割」の件において、「ネギ卸生姜－赤（酒粕）酢飯との相性が良かったものは、マアジ・飛魚・イボダイぐらいしか思い出せない。」と書いた・書いてしまったことを猛省。当魚「アカカマス（かます）」の存在を失念しておりました。

想像以上の脂が薬味のネギ卸生姜と仲良くなっている間に、赤（酒粕）酢飯と脂に隠さ



れていた当魚の旨味が仲良くなって、2つの仲の好きが口中で渾然一体となり、召し上がっている方へ口福をもたらす。その間隙について酢飯の程よい食感と赤（酒粕）酢の風味が一気に鼻腔を駆け抜け、口中全体が幸せに満たされる。決してここまでの結果を予想したり、求めていたのではないのだが、他のネタ－薬味－赤（酒粕）酢飯の組合せを格段に上回る「意図しない組合せの妙」と断言できる。

全シーズンに漁獲がある（冬は少ない）が、旬は秋としよう。なぜなら、旬を春夏秋冬とするのは、ナンセンスだから。強いて言えば秋程度。他の季節との差異はほぼない。

鮭ネタとしての調理法は、画像のように皮を引いたケースが主流なのであろうが、皮を残したまま焼霜（炙り）の方法もある。どちらも甲乙つけがたい美味しさに違いない。