

## 253. 小鯛（押寿司）

石川県産でよく見かける「鯛」と言えば、マダイ・チダイ・キダイの3種が主なところである。それぞれ特徴があるのであろうが、正直、味の違いを明確に答えられる何かを持ちえない。見た目の点では、キダイは黄色いからハッキリ判別できるが、一般の方々にはマダイ・チダイの同定は、難しいのであろう。その区別のポイントを簡潔に述べれば、鯛



蓋（えらぶた）の緑りに血の滲んだ様な赤いマークがあるのがチダイ。尾鰭の縁に黒い輪郭があるのがマダイとなる。一見とてもよく似ているが、特徴を掴めばよく判る。

体長が12～3cm以下の小鯛を鮓業界では、マダイ・チダイ・キダイの区別なく、春日子（かすご）と総称し、重宝されている。酢ヰ・鮓酢ヰを施した上提供され、大きいものは半身付け、小さいものは一尾丸付け。何れにしても、対象にどのような「仕事」が施されるのか、鮓1貫全体としての出来はどうか、それら技量の差が顕著となる素材である。

小鯛であるが故、身より「皮」が美味しさの大半を占めることより、「皮付」は必然。酢で強くヰると酢が勝って小鯛の好きさが相殺され、浅くヰると皮が硬くて好くない。そこで、湯引と浅ヰを施した。小鯛（皮）の好きさが最大限に発揮され、完成に至る。