

266. シキシマハナダイー赤酢飯

石川県産の新ネタは「もうない」と思っていたところに突然出会えた。定期的に利用している鮮魚店にたまたま立ち寄った際、顔馴染みの店長が「これ何か分かりますか」と当魚を見せてくれた。その名（種）が店長や出荷者にも分からず、もし、その日立ち寄らなかつたら「未利用魚」として廃棄されるどころだった。「イトヨリに近いがイトヨリでな



い」が店長・当方の共通認識であり、店長から「よければ差し上げます」とご提供いただき、Web上で調べてみたが、全く該当せず途方に暮れていた。そこで、石川県水産総合センターに問合せたところ「写真だけでは確定困難、参考意見として」の主旨で回答いただいた。（無理な同定を依頼し、丁寧な回答ありがとうございました。）

回答を参考に再調査し、完全一致と判定の上、自己責任で「シキシマハナダイ」と同定した。冷凍保存していた当魚を調理中「アカイサキ」の名が浮かんだ。調べると分類上、「ハナダイ」の共通文言が見つかった。両者の色彩がよく似ていることから領ける。

果たしてその味は、予想していた通り皮湯霜と赤酢飯との組合せが奏功し、アカイサキと同様の上品な印象を持った。稀有な当魚との出会いと「ご縁」に感謝しかない。