

3. チダイ 血鯛(さこだい・かすご・春日子)



◇撮影後のコメント◇

やや大ぶりであったが、思い切って半身付けにした。尾が立派なので美味しさが増長されるに違いない。実際量産体制の場合は、残念ながら外さざるを得ない。理由は不公平になるからのみ。尾付き・尾無しはケンカやトラブルの本。食べ物の恨みは恐ろしい。写真は笹漬け風酢ヅケの施術。これ以外での提供は考えられない。

鯛釣りの外道、五目釣りの本命の一つとしてよく釣れる。始めは「稚鯛」と認識していたがよく調べると、鰓蓋の縁の中ほどに真っ赤な印があり、まさに血の色であり、そこから「血鯛」と名付けられと認識した。関東では、マダイ、チダイ、キダイの幼魚を春日子と呼び(総称)、鮨ネタとしては、それらを酢ヅケにして提供している。

白キス釣りのゲストとして、マダイの幼魚(チャリコ)が釣れることがあり、小鯛の笹漬け風にして食している。酢ヅケの漬け液に、冷ました煮切り酒を全量の1/4~1/3程度入れ、酢の棘を抑える工夫を施している。釣れなければ、買って(比較的安価)調理し食している。美味なり。未実施だが、檜や杉の経木に挟んでおけば、その香りが身に移り本物の『小鯛の笹漬け』になるであろう。何れにしても、この様な「仕事」を施した鮨に最近出会えていないのは、寂しい限りである。