

## 15. マコガレイ 真子鰈(しろがれい)

春



### ◇撮影後のコメント◇

カレイ類の中で旨味が強く感じるのは、その持つ個性と言うより、熟成させたからに違いない。釣りたて、獲りたて活〆直後は、身が活かって歯応えあり過ぎで、好いとは言い難い。(人には好みがあるので一概に言えないが)他のカレイ類と何が違うのか上手く説明できないが、美味しいカレイであることには違いない。あの縁側は何処に行っただのか。

全国的に有名な大分県日出町の「城下かれい」、標準和名はマコガレイである。他の地域産は不味い、との定義は全く成立しない。また、短絡的なヒラメとの味の評価の比較を見聞きするが、それもいかなものか？ヒラメはヒラメの美味しさがあるし、マコガレイにはマコガレイの美味しさ(個性)がある。それを何か根拠なき基準にて判断してもらいたくない。結局また値段で判断なのか、いい加減にして欲しい。縁側も評価してね。

ある晩秋の日に、落ちギスを拾いに能登島まで足を延ばした。前日から乗り込んでいる多くの釣人(カレイ釣り)の置竿により、そのポイントは混雑していた。投釣り特有の間合いを計り、なんとか隅に釣座を確保した。さて、準備にかかろうと道具箱を開けたら、が一ん！ない。錘の箱がない。んー。隣の釣人に顔を見られない様に撒収である。そのポイントでは、次回は準備怠りなくカレイ釣りを予定する。あー恥ずかし。情けない。