

## 16. マダイ 真鯛(さくらだい)



### ◇撮影後のコメント◇

握り鮓の定義は無いにしろ、一般的な概念は、酢飯の上に鮮魚介類の刺身状のネタが乗っていて、その間にワサビが挟まれているものと理解されているのであろう。マダイのネタの調理法は、他の魚種より多い。皮付湯引き、焼き霜、小ぶりのものは酢メ・・・何を写真にと逡巡したが結局、皮引きのシンプルなものに落ち着いた。これでいいのだ。

これを1番に持って来い。と怒り心頭の各位、ごもつともな意見である。その選択と順序決めは著者(ワシ)の独断ではあるが、全く脈略なく思いつきで決めている訳ではない。複数の判断基準を以って選択し、その基準の重要性を平面的一律に適用することなく、多面的な角度からその対象を見つめ、その都度その対象の持つ個性を十分に尊重し4回の判定会議(参加者ワシ一人だが)を経て採用および順序決めに至った。その基準は、旬であるか、県産で存在するのか、県内流通絶滅危惧種となる可能性はないか(高い程、採用度↑)、将来ある方への食と味覚の多様性および食文化退化の打破(つまり食育)に対する貢献度、消費者側による生産者・流通業者⇄消費者間のミスマッチを根絶、魚離れからの回帰、そして、県産鮮魚介類流通消費の全体最適にかなうか等を考慮した結果である。

マダイの話。味：各位が良く知るところ。釣果：もう一度クーラー満タンを目指す。