

## 18. カサゴ 笠子・瘡魚(どこ・くろどこ)



### ◇撮影後のコメント◇

欠点が無い完璧な白身である。難癖を付けるなら、ネタ(刺身)としての歩留まりが悪い程度である。魚類の中では頭が大きい類なので仕方がない。アラの部分も利用価値がある。甘辛く炊いても好いし、味噌汁が特に好い。水から煮て沸騰直後アク引いて、味噌を入れ、溶けたら即火を止め完成。吸口は小口のネギ。食べ方:しゃぶりつくすのが正解。

学術的分類によると、カサゴ目カサゴ亜目フサカサゴ科の中に当魚が「カサゴ属」に、メバルは「メバル属」に内包される。要するに近いのである。メバル類を含め、その魚体を見れば、一目瞭然であるが、それが調理され酢飯の上に乗せられ出されると、判別不能となってしまう。いつの日か見て味わった瞬間、その魚名を言い当てられるように研鑽を重ねたい。しかし、このままでも良いような気がする。年々記憶力が薄れ、その度毎にその魚の持つ美味しさに感動する。毎回一期一会の美味しさと感動に酔い、また忘れ、またその美味しさに出会う。鮨は非日常の食べ物である。忘却も必要。これでいいのだ。

他の遊漁船が出漁をためらう荒れた日に、出漁した。6名中4名船上にて撃沈、生き残った2名中1名がワシ、船に強いのでなく無神経なのである。釣果は何故かカサゴのみ。

同名(発音)異種に「笠碁」があるが、これは鮨のネタではなく、鱒のネタであった。