

26. ウスメバル 薄眼張(やなぎばちめ)

春



◇撮影後のコメント◇

無条件に皮引きとしたが、皮付きもない訳ではなさそうだ。本文中記載の淡さをなんとか打破すべく、いろいろ考えているが、未来永劫変わらない調理法の結論には至っていない。(現時点では何もしないのが最善策と判断している)ゆずの風味を加えるか？翌日残りを刺身としたが旨味が増して大変好かった。これか？

船の五目(根魚狙いの)釣りで良く釣れる。鈴なりの時もある。一般的には、水深10m前後の岩礁域・瀬に生息するとされている。ワシはこれを狙うと違うものが釣れ、違うものを狙うとこれが釣れる。イイダコと同じである。つまり、下手なのである。尺(30cm)を超えるものもいるらしいが、まだワシの針先に、近づいて来ないようである。誰だ！近づいているのに掛けられないと言う奴は。しかし、その通りである。畜生。

味は、17。メバルの項で述べたが、好い味をもっているのであるが、淡いのである。奇をてらうことはしたくないが、何か付加価値を与えてその味にパンチを加え、淡いの評価を払拭したいのだが、今の所、その案はない。今後、何か案が出て「何もしない方がよい」の結論に至れば、そうすることにする。よく噛みしめて、その素材の好さを拾い出して、じっくり味わっていただくのが王道である。必至であるのかもしれない。