

43. キジハタ 雉羽太(なめら・あこう)



◇撮影後のコメント◇

人気があるのに店頭にない。どう調理しても美味しいネ。これを不味くしたら、もう調理しない方が良く。白身の王者の一つ。漁獲もあるが、そこそこ釣れるようだ。したがって、味わうためには、釣りに行くしかないかなあ。釣行:2014年6月中旬、能登島～観音崎沖。当魚狙いも全11尾中、写真の2尾のみ。「今度こそは」で数十年。ああ。

県内あちこちでよく釣れている。漁獲もある。しかし、スーパーや鮮魚店でそれを見かけた記憶はない。高級魚として、首都圏や関西圏の高級飲食店へその殆どが流出しているのであろう。我々一般庶民が鮮魚介類を目にする機会は、スーパー、鮮魚店、飲食店、旅先の宿の飲食時、または、〇〇市場であろう。概ね、スーパー・鮮魚店が日常利用でありそれ以外は、非日常利用となる。その鮮魚店がスーパーにより淘汰されつつあり、したがって、日常利用の殆どがスーパーとなっているのは事実である。当魚が売れ残るリスクがあることは理解できるが、我々にその選択肢の幅を広げて欲しいものの一つである。

味は、白身中最高ランクの旨味で豊かであり、脂も案外とある。それらが一体となって相乗効果を発揮している。独特のブリッとした（コリッとではなく）食感も好い。色々試し評価したいので、釣りに行こう。ワシは対象を変えなければ釣れない。何狙いにするか？