

46. キダイ 黄鯛(めっきだい・れんこだい)



◇撮影後のコメント◇

名残り春日子。時期が合っていようが、外れていようが、漁獲がこの時期から最盛期を迎えるので仕方ない。美味なれば旬。これでいいのだ。春日子たる小ぶり(体長12~3cm程)が何故か希少で入手困難。写真は15cm程を少々削ってバランスを整えた。今回春日子として焦点を合わせた~~が~~、大ぶりなものも好き。写真は酢(塩)×。

偉そうな事は言えない。もし、キダイ、マダイ、チダイが同時に調理された形で出され利き酒ならぬ、利き鯛をされると、正直判断できない。判別不能である。しかし、それがその姿のまま出されれば、間違いなく判別可能である。その姿のまま、スーパーでキダイではないが、チダイが真鯛の表示で出されていた。あのホタルイカの店である。注意しようかと思ったが、それが悪い評判になって→→で店舗閉鎖になり、買物難民が増えるとこの地域の不幸である。買物客の大半が高齢者である。そして、冷静に考えると、いずれにせよ美味である。思い止まった。釣の話。他県の鯛釣専門の遊漁船に乗った。釣果が全員芳しくない。ワシの竿に当たりがあり、慎重に取り込んだ。船頭「チェツ、レンコか」何か顧客を叱りつけている雰囲気であった。ワシはレンコでも満足である。取込みミスレバラし、船頭「何年やってんだ」と怒鳴られる仲間がいた。もうその船の利用はない。