

48. スズキ 鮠

夏



◇撮影後のコメント◇

何スズキかは不明の石川産。仕込残は翌日朝の漬け丼へ。こちらもお奨め。いつも利用の鮮魚店でのみ当魚をよく見かける。刺身(柵を含む)として販売している。が、焼きも好い。食べ易い大きさの切り身を幽庵焼きなどにすれば、ごはん3杯(酒3合)は進むこと必至。柄ではないが、スズキのポアレなども一度誰かとこっそり食べてみたい。

出世魚の一つ。Web上出典多数で整理すると、セイゴ→フッコ(関西ハネ)→スズキ(九州・関東→オオタロウ)となる。セイゴとハネが逆の(地域)説もあった。釣の対象としては、スズキ(マルスズキ)、ヒラスズキ、タイリクスズキが「スズキ」の範疇に入る。昔、(たぶん)親父から川で獲れたスズキは、臭くて不味いと刷り込まれたのか脳裏に微かに残っていた。それから「川で獲れた」が欠落し、訳もなくスズキは「臭くて不味い」が自然と身に付いていた。ある釣宿で、出された刺盛の白身がそれであった。初めはヒラメと思っていたが、それとは違う旨味があった。歯応えがあり、よく噛むうちにヒラメと違う旨味が湧き出した。これはと思い、宿の方に尋ねたらスズキであった。スズキ様今まで敬遠してごめんなさい。申し訳なかった。それが3種の内のどれかは不明。3種の味の違いはあるのだろうか? 「川で獲れた」は本当にそうなのか? 今すぐ釣に行こう。