

## 57. オニカサゴ 鬼笠子



### ◇撮影後のコメント◇

毒を持つモノは美味しいの一例。白身中旨味が強いものの一つ。釣行：2014年6月中旬、能登島～観音崎沖。久しぶりのオニカサゴかと棘に触れずに収納した。帰宅後正解と判別し、その特徴を捕捉した。ただ、それをいつまで記憶していただけるかが今後の課題だ。今度いつ釣れるの？覚えているのか？そもそも生きてるのかなあ？

石川県の人口は約116万人弱、平均2.57人/世帯である。（県HPより平成25年7月1日現在）その内、おっばいが良い方と、川のほとりに佇んでいらっしゃる方を対象外とし約100万人の方が、おすしを食べる事が可能であろうと判断する。ただし、おすしが好きだ。となると、話は別である。半値八掛け二割引きで32万人、もう一度半値八掛け二割引きで約10万人（あくまで根拠なき想像）か。県内には昔700を超えるすし店があったそうだが、今でも400を超える数字が見られる（gooタウンページより：487件）が、重複や廃業された店も掲載されているので実際は、もっと少ないのであろう。それにしても、人口当たりのすし店数は全国トップクラスである。すし王国である。

オニカサゴの話。昔、釣れた、その時はオコゼの類と思い棘に触れない様に注意した。Web上の画像で確認した。確かに釣れたのはオニカサゴである。棘に触れず良かった。