

61. チカメキントキ 近目金時(きんめだい・きんぱちめ・きんぱち)



◇撮影後のコメント◇

金沢周辺の店頭では、ほぼ「きんぱち」で売られている。標準和名の「チカメキントキ」の表示は見かけない。県HP石川の四季のさかなカレンダーによると、「きんめだい」の地方名もあるらしい。確かに魚体が赤く、本家の「キンメダイ」に似ている。一度検索してみてね。一方味は、少々淡泊で頼りない。少し熟成させた方が好いかも。

チカメキントキの話の前に、穴子の次の項であるから、鰻の話である。穴子は鰻の代用品ではない。これが言いたかったのである。鰻の県産は、河北潟に生息しているであろうが漁獲流通は皆無であろう。養殖の可能性は否定できないが、日本海側では非現実的である。したがって提供出来ない。週刊誌の記事を額面通りに解釈すると、国外産、特に毒ギョウザの産地からのものは、申し訳ないが将来ある方には食べさせない方が良いのではと思っている。その国産も絶滅を危惧されている。落語の噺に「ぜんざい公社」があるが、それに倣い「うなぎ公社」を創設し、国産鰻の流通を規制したらよいのではないか。既存の鰻専門店以外の流通は、全てうなぎ公社経由で流通させ、流通業者からそれをはく奪し統制品としなければならない。だが、国産うなぎの禁止は失策である。チカメキントキの話。きんめだいと呼ばれるが似て非なるモノ。漁獲が少ないので提供無理だろうか。