

62. マゴチ 真鯛



◇撮影後のコメント◇

写真は鳥取産。したがって、獲れたて直ぐを試食しているはずは無い。鳥取から金沢へ、上手く行っても漁獲から1日以上タイムラグはあるはず。つまり、熟成期間があるのは必然。何を伝えたいか？旨味が噛んだ瞬間から噴出するのである。真に美味なり。「目黒のさんま」ならぬ「鳥取のマゴチ」か？酢飯との相性も抜群。参りました。

季節感を醸し出す魚種の一つ。石川四季のさかなカレンダーによると、漁獲期間は3月～10月で、3月と5～7月が盛期で6月が最盛期の表示となっている。が、やはりワシは、個人的に7月8月の盛夏が似合うと思っている。昔、何時何処でかは記憶ないが、それのお造りがとても美味しかったのを記憶している。多分、洗いであったと思う。その武骨な容姿と正反対の身の繊細な旨味が好い。テンプラも大変好い。元が同じであると判っていても、違うものと認識してしまう。何れも美味しい。釣の話。白ギス釣のゲストでよくテンプラサイズが釣れる。30cmを超えるモノらしきものが、釣った白ギスを啜えて竿を大きく絞め込んだ。釣友はエソだと言うが絶対にマゴチと確信している。幻となった。その形が独特であるので、その捌き方も独特の包丁の入れ方である。例がたくさんあるので検索してみてね。思い出した。会計自腹でなかった。まあ、ゴチになった訳である。