

### 63. イサキ 伊佐木・伊佐幾・鶏魚

夏



#### ◇撮影後のコメント◇

食材探しの経緯でなかなか当魚に出会えない中、ある店で「金沢近郊ではイサキを喫食する食文化がない」と言われた。違う店では獲れるけど全部首都圏へとのこと。太平洋側では一般的である。日本海側でもよく獲れるし、松任沖で何匹か釣った記憶がある。ならば、これから新しい食文化として定着させようではないか！（和歌山産）

日本国民の三大義務は何か？答え：勤労、納税、教育（子供に教育を受けさせる）である。義務の反対は何か？「麦」（ある意味正解）ではなく、権利である。漁業権について消費者サイドから考察する。海・河川の（養殖を除く）魚介類は、基本漁業者のモノではなく、国民のモノである。漁業権はその限定された海・河川域において、生業としてその魚介類を漁獲する権利であると解釈される。獲ったモノは、漁業者のモノであるが、獲る前の魚介類は、国民のモノである。したがって、釣人が自家消費分を獲るのは問題ない。ある漁港で、腕章を付けた監視員がワシらを追い出した。一人釣人がいた。あれは何かと尋ねたら、組合長だと返答。全く権利の乱用そのものである。あきれた。天誅を食らえ。

イサキの話。この時期ポツポツと釣れる。皮下の赤い縞目がマダイとよく似ている。味は、マダイに勝るとも劣らない。その味を知る方も共感していただけるのではないかな。