

79. アカカマス 赤吠、赤師、赤鯨、赤梭魚、赤梭子魚(かます)

秋



◇撮影後のコメント◇

カマスは焼魚として召し上がる機会が多いかもしれないが、刺身も好い。写真の現物は脂が乗って、たいへん美味かった。握っていても手がベトベトに感じる程であった。皮付焼霜もありの様な気がする。カボスの輪切りなど添えれば文句ありませんとなる。続けて2~3貫行けそうな気がするのはワシだけか？後を引くとはこのこと。

魚の皮の引き方の手法の一つに「銀皮残し」がある。具体的には、鰻、鯖等の光ものの皮を引く時に、外側の半透明の薄皮のみ取り除き、腹の部分のピカピカと光る銀色の薄皮を残す手技である。鯛やイサキの皮下の赤い縞目を残すのも同じ手技であり、光ものではないが腹にも薄らと銀皮があり、その赤い縞目が残れば、必然的にその銀皮も残ることになる。自身とされるものの中にも、銀皮がある。ワシは何時もそうなる様に心がけているが、上手くいく時とそうでない時があり、結果はマチマチである。良く手入れされた良い道具を以って、長くその経験を積まれた方であっても、集中力が途切れると上手くいかないらしい。別の手法の銀皮造りは、主にカツオ類の外皮を残したままお造りにすること。

アカカマスの話。この時期脂が乗って大変好い。外せないものの一つである。釣の話。この時期、各港の湾内で良く釣れる情報を見聞きしている。サヨリと同様。当方未経験。