

## 80. ムシガレイ 虫鰈(すがれい)



### ◇撮影後のコメント◇

調達した素材はやや小ぶりにつき、片身(正確には1/4)縁側付きとした。味は試食時、他のカレイ類と比較してやや淡いかなと感じたが、個体差があるのか、食べ慣れていないからかは定かではない。当魚比較するほど店頭には並んでいないし、カレイ類の刺身は最近見当たらない。美味しいと感じたなら、それでいいのだ。比較する必要はない。

当魚はカレイ目カレイ科ムシガレイ属に内包され、標準和名の良く似たヤナギムシガレイは同目同科ヤナギムシガレイ属に内包される。姿は明らかに違う。名が紛らわしいので取り上げた。県HP石川の四季のさかなによると、石川県ではマガレイを「くちぼそ」、ムシガレイを「すがれい」、ヤナギムシガレイを「ささがれい」、ソウハチを「あわて」、ヒレグロを「なめたがれい」と呼んでいます。と紹介されている。各カレイ類の写真や特徴の紹介がWeb上、その他沢山例があるので検索してみてね。今直ぐにその特徴をイメージ出来なくても、何回か見ている内に、その違いが明確に判別出来る様になると、買物が楽しくなり、さらにその味の特徴さえも判別出来る様になれば、その何倍も楽しみが増えるというものである。それが大人だけの楽しみではなく、将来ある人達にも分かち合いたいし、そうしてあげて欲しい。親子で楽しく買物。これが食育の一つの契機である。