

87. イボダイ 疣鯛

秋



◇撮影後のコメント◇

焼霜が好い。身もしっとりして好い。上品な脂も豊富。イケますなあ。しかし店頭で見かけない。漁獲0.2t/年(石川の四季のさかなカレンダーより)当然か。消費者各位もその名を知らないか、その姿を見たこともないであろう。当魚を含む多くの少量漁獲の逸材が知られない・味わってもらえないのが残念。ステレオタイプの店舗が大勢か。

感覚の話の続き。前項では、認識が一致しても、認知の違いが誰にも気づかれず存在する可能性があり、それを証明できないことを述べた。Bさんは何も気付かず、交通信号の赤と緑を見誤る事も無く、その他の日常生活になんら支障なく生活できているであろう。ここで言う認知とは：外界にある対象を知覚することや、なんらかの五感による気づき。認識とは：外界から得た情報（認知）が、意味づけされた上で意識され、何らかの分類に振り分けされたものと解釈し使用している。赤と緑の話的美味不味いに置換すると、不味いものが美味いと認知されるなら黙って容認し、その逆の美味しいものが不味いとされているなら、本来美味しいものと評判を覆させる工夫が必要だ。毒ではない。

イボダイの話。スズキ目イボダイ科イボダイ属に内包される。当魚同科のメダイと同様プロでも皮引きが美しく出来ない。皮引く理由は何か。皮引かずに焼霜で提供しよう。