

## 89. ヨロイタチウオ 鰓鮠魚(しげたら・ひげたら)

秋



漆器製作・提供:夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

### ◇撮影後のコメント◇

漸く出会えた。正確には、顔馴染みの鮮魚店員さんに「しげたらない？」と3回ほど尋ねたら、漸く入荷してくれたのが事実。漁獲量が少ない。知る人がいないので売れる見込みがない。入荷し辛いのが店舗の正直なところではないか。店員さん「これ知ってるのはあんただけ」が所以。名や姿だけでなく、美味しさも知っていると付け加えたい。

最近、漸く口にすることが出来た。美味しい。具体的には、マダラの食感で、その味を濃くした印象で大変好い。したがって、急遽追加することにした。当魚はアシロ目アシロ科ヨロイタチウオ属に内包される。ちなみに、マダラはタラ目タラ科マダラ属に内包される。全く違う系統であるが、食べ慣れているマダラに、その味は良く似ていると表現できる。数多の食評論もタラ（マダラ）に近い味の内容であり、各評論はその頼りなさから昆布締めを推奨している。ワシはそれを頼りないではなく、濃いと認知している。ペロが過敏なのか、また赤と緑の話に戻るうか。しかし、数多の評論がマダラに近い味の内容であるので、赤と緑の話ではない様だ。可能な限り、多くのお客様の評価を調査し、そのままか昆布締めかを判断し提供したい。そのままの場合、薬味はワサビではなく、ショウガで提供したい。漁獲が少ない。所要量確保出来れば、調査結果を分析の上提供する。