

96. ヒラメ 鱚・平目

冬



◇撮影後のコメント◇

ヒラメとカレイの違いを知らない方へ「左ヒラメに右カレイ」ひだりの「ひ」はひらめの「ひ」。ごく一部稀に左カレイがあるがその種は店頭にはまず出ない。これで両者の違いが理解できるであろう。何が左か？一言「目の位置」具体的には検索して見てネ。味の違いは多くの種類を経験してネ。それらの「美味しさ」には違いはない。(富山産)

この時期、寒平目として人気が高い。脂が乗って美味しいのである。釣行は、この時期太平洋側で盛んに行われている。しかし、日本海側は、時化の日が続き他の魚種を含め沖釣りの釣行の例がほとんどない。県内漁獲の方も時化の影響か否かは不明であるが、4・5・10月が盛期となっている。(県HP：石川の四季のさかなカレンダーより)一般的に魚介類は産卵期以降数ヶ月は、味が落ちるとされているのは概ね正解であろう。したがって、当魚もその例に従い、この時期を旬とした。当然生で提供する。以上。ん忘れ物？気づかれてしまった。縁側であろうか、残念ながら、そういう美味しい所は、ワシが全部頂くことにしている。なんてね。そんなに食えるか。鮨店のメニューに特上、上、並もしくは、昔松、竹、梅等があったが、特上や松に相当するシリーズにこれを送り込むことにする。松竹梅、なんて懐かしく、素敵な響きだろうか、今時の店のメニューにあるのか。