

## 104. メジナ 目近魚(ちかい・くろばんちよ)



### ◇撮影後のコメント◇

調理をしていて、包丁や手に脂がベっとり。正に脂の載った逸品。磯の香り(臭い)は微塵もない。とても味が濃い(旨味が強い)のは当魚の個性であり、脂がそれを助長している。白身中最高の旨味・脂の濃いものの一つとして取上げても、差し支えない。誰が当魚の流通を妨げているのか?のと里山海道のPAで販売していたのを漸く見つけた。

この時期「寒メジナ」としてその好きが引き立つ。独特の磯の香りが消えて脂が乗り、旨味が蘇る。県内この時期に程好く、定置網の漁獲が豊富となるが、金沢(周辺を含む)の店頭ではほとんど見かけない。その理由は定かではないが、漁獲が県内そこそこあるが店頭でお目にかかれぬものとして、イサキ、ボラ、ヒラソウダ、マルソウダ、キュウセン、コブダイ等がある。一旦、悪い風評に晒されると、流通取扱者までが、それに洗脳され、思い込みが思い込みを呼び、ますますそれらを我々から遠ざけてしまう、正に悪循環である。これは推測ではなく事実。なんとかそれらを払拭しようと、孤軍奮闘するもいつも徒労となる。さらに、もう一つの悪循環について。値が高いものは美味しいと錯覚している事実。そう思っているのが消費者のみであれば、まだ救いようがあるが、流通・生産者までが、それに洗脳されている。彼らの「オイシイ」はお金のことではないのか?