

108. メダイ 目鯛(めだい・からす・だるま)



◇撮影後のコメント◇

学術的に申せば、項番87. イボダイと同じ仲間。魚質が柔らかい、旨味が強い類である。時期によっては脂がとても載り、最強の白身と言っても過言ではない。調達・撮影は1月初旬。正にその時期であるが、画像を見られても、その好きは伝わらないであろう。是非、味わって五感でその好きを感じて欲しいが、店頭にはなかなか出てこない。

ついに、鮮魚介類の最終項である。108の数字は凶らずも、俗に言われる煩惱の数と偶然一致した。因果・因縁の感を禁じ得ない。また、108の命を頂いていたことになるのである。合掌。しかし、調べると、いろいろあるなあ、というのが正直な印象であり、その内店頭と並んでいる種類は、えらく少ないなあ、というのも正直なところである。

メダイの話。ズバリ玄人好みのネタであり、鮮魚介類のトリに相応しい重鎮である。一般の消費者の方には、その実力に相当しない人気である。もっと一般の消費者の方は、当魚の好きに気付いて欲しいし、まだ召し上がっていない方は、是非この時期に一度その機会を積極的に得て欲しい。そして、よく味わって欲しい。人気と美味しさが一致していないことに気付かれるであろう。人に例えると、派手さはなく、物静か、温厚である。芯が強くブレないタイプで、たまに皆と反対の発言をするが、結局それが正論と皆が気付く。