

123. コショウダイ 胡椒鯛(こちだい・こったい)

秋



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

タイと名が付くが、マダイの仲間ではなくイサキの仲間。したがって、味はそれに近い。食感がコリコリしていたのは、水揚げ直後に店頭で並べられた訳ではなく、当魚の特徴。若干独特の風味があるが、それを好とするか否かは、個人の好みの問題である。一律の評価は論外。それが当魚の好い個性であると強く認識している。(福井産)

当書「鯧のネタ・鰯のネタ」は、まえがきに述べたが、大人の食育書「いしかわ旬の鯧だより百選譚」の延長線上に位置する文章である。今回この場所、このタイミングにて前回最終項番122. サケの続きを紹介することとする。123. 以降の番号付けは、大人の食育書「いしかわ旬の鯧だより百選譚 続編」の位置付けと理解して欲しい。

コショウダイが当初、候補とならなかった理由は、店頭で見かけなかったからに他ならない。見かけたのは、既に秋の件を全て仕上げた後であった。よく利用する鮮魚店に数回連続で並べられていたので、今後、必ず日の目を見るようにとの思いで調達し、調理～撮影とした。そして、今回当書「鯧のネタ・鰯のネタ」で取上げ、成就の運びとなった。

県内のみならず、このような流通が極めて少ない素材が多(種類)数あるが、その行く末は如何に。スーパーなどでは「未利用魚」として、絶対店頭には並ばない。ああ残念。