

126. イシガレイ 石鰈

春



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

当コメント記載は調達～撮影～試食の約半年後である。正直なところ、強烈な印象は記憶に残っていない。これは当魚に特徴がないのでも美味しくないのでもない単なる加齢による記憶喪失である。当時のメモを振り返ると、なんとその時、無謀にもカレイ類3種類同時の調理～撮影であった。どうりで、素材調達の困難さのみ思い出した。

イシガレイの調達は困難を極めた。漁獲は県内の他の魚種中、比較的少ない部類であるが、それでも5.4t/年（石川の四季のさかなカレンダーより）ある。しかし、店頭ではなかなかお目にかかれない。とにかく「いしかわ旬の鮨だより百選譚」の掲載には間に合わなかったものの、一期一会の恩恵により、当書にて掲載・成就の運びとなった。

旬が冬なのか春なのか少し迷った。漁獲が圧倒的に春に多いので当魚、春を旬とした。冬が旬かと頭を過ったのは釣行の情報が多いから（筆者未経験）である。冬季風裏にあたる特に能登島周囲・周辺において晩秋～早春までが盛んである。釣行挑んでみたい。

カレイ類中、他に調達困難であるものは「メイタガレイ」である。未だに未調達。したがって未掲載である。実は一度店頭で見かけたが、そのタイミングで調理～撮影の予定はなく、準備できなく調達しそびれたのである。機会を英訳するとチャンス。まだある。