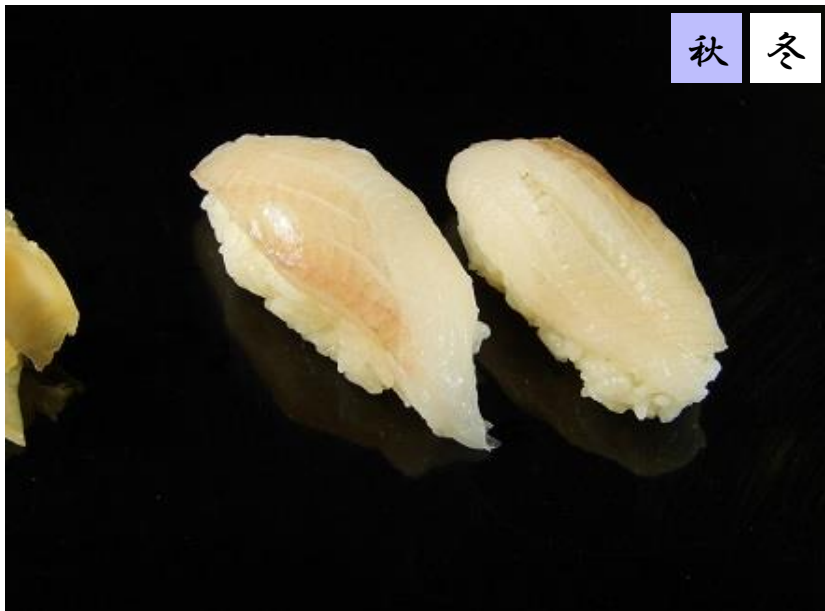


### 131. メイタガレイ 目痛鱈(すずめがれい・とんび)

秋 冬



#### ◇撮影後のコメント◇

他のカレイ類と比較して相対的に旨味が濃い種類ではないかと思われる。たまたま手に入ったのだが、鮮度が良すぎる。数日熟成したいのだが撮影の兼ね合いから、そのまま調理～撮影～試食と相成った。熟成期間が短いにもかかわらず相当旨味が滲み出ている。これを熟成したならさぞかし・・・出会える機会があったの話。

全く意外なタイミングで出会えた。2015年底曳網解禁直後のとある日にソウハチを目的にとある店頭で「ソウハチないですか」と店員さんに尋ねたところ、？顔で逆に何かと尋ねられた。県内での地方名をにわかに思い出せないでいると親切にも「すずめかるとんびでしょうか。これですよ」と2枚ザルに載っているのを見せてくれた。目的のソウハチではないことは瞬時に分かったが、ひょっとしてと生返事で購入した。帰って早速調べると間違いなくメイタガレイであった。瓢箪から駒か、底曳の賜物か、長年追い求めていたメイタガレイにひょんな事で出会え、手に入れることができた。店員さんがソウハチを知らなかった事を補って余りある、お客さんのリクエストに応えようと努力した結果が幸いした。ちなみにソウハチの地方名はあわてがれい（HP：石川の四季のさかなカレンダーより）当文筆者があわてて諦めなかったことも幸いした。何が幸いするか分らない。