

132. カガミダイ 鏡鯛

秋



漆器製造・提供：夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

姿・形がよく似ている「マトウダイ」と味の比較をされ、劣るとの評価を見聞きするが、全く見当違いにも程がある。どちらも淡泊であるが味は両者かなり違う。マトウダイにはマトウダイの好きがあり、カガミダイにはカガミダイの好きがある。漁獲が極めて少ないことが劣るとの評価(し難い)の遠因なのか。美味であることには相違ないが。

カガミダイの存在および県内生息は随分昔から知る。それが何時だったのかはもう定かではないが、船釣りで仲間が釣り上げたのを目撃したからである。ピカピカの魚体から鏡鯛(カガミダイ)と名付けられたのには、文句の付けようがない。フォルムはマトウダイにそっくりである。「いしかわ旬の鮨だより*百選譚」執筆前の候補にと脳裏には一瞬浮かんだのだが、漁獲の情報が全くない。店頭で全く見かけない。「石川の四季のさかなカレンダー」サイトにもその項目がない。ことより候補から除外せざるを得なかった。たぶん絶滅したのであろう。と思っていたが、2015年底曳網解禁の折、いつも利用する鮮魚店の店頭で見かけたのである。条件反射的に購入し、採用とした。旬が何時なのかと随分悩んでいたが、漁獲が多いのであろう底曳網漁期の(産卵期=冬季を除外)秋とした。水深200~300mが主たる生息域とのこと。何で50m程度で釣れたのか不思議。