

疣鯛（イボダイ） 鮭酢め

とても美味であるにも関わらず、市場関係者であっても、漁業者であっても、なおさら一般の消費者であっても、その好きを知る人稀に違いない。人気がないから市場に出回らない。出回らないから値が付かない。値が付かないから市場に出回らない。市場に出回らないから一般の消費者が当魚に出会える機会が稀となって、結果人気がないとされる。の



堂々巡りの悪循環。味は、比較的知名度が高い「メダイ」の同類であることから、ほぼほぼ「メダイ」と同様と言って過言でない。だから「メダイ」の好きを知る人々と同様人気があっても良さそうに思えるが、実際、そうではないようだ。知らないだけなのか。

人気の無さに拍車をかけるのが、その名であろう。「イボダイ」の「イボ」は皮膚病の「疣」が由来とのこと。当魚「メダイ」に姿・形そっくりであるにもかかわらず、鰓蓋の後方に「疣」状の模様があることからそう名付けられたと思うのは自然だが、「イボ」と直接的な容姿表現は、今の時代なら「ハラスメント」で訴えられるに相違ない。

当初（忘れるぐらいの以前）、当魚を「焼霜（炙り）」で紹介した。その理由は、皮の好さを活かしたいから。今回鮭酢め、もったいないから、今回は湯霜でいこうと決めた。