

黒ソイ 昆布ヅ

標準和名の「キツネメバル」「タヌキメバル」「ソイ」の同定は、困難である。その定義が曖昧であることが所以。「標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会、日本貝類学会、日本甲殻類学会が取り組んでいる。」（水産庁「魚介類の名称のガイドラインについて」より抜粋）とのことであり、その基準となるものが定まっていない「標



準和名」が存在することを暗示するものである。何れにしても諸説あるが、目の下に棘があるものが「ソイ」、棘がなく全体が白っぽいものが「タヌキメバル」、同じく黒っぽいものが「キツネメバル」と解釈し表記していることを何卒、ご理解お願いいたします。

さて、その3種の味の違いについては、判らない。それら切り身を3種並べて食べ比べるそんな野暮なことは、絶対しない。3種とも同じ印象の美味であり、それぞれ白身の独立峰として聳え立つものである。その美味なる素材に「昆布ヅ」を施し、より味に深み・広がり付加価値を与えてみた。「生」も好き。「昆布ヅ」も好き。素材の風味が損なわれない結果となった。また、赤酢（酒粕）飯が「素材・昆布ヅ」どの好きさも相殺しない味と風味の加勢により昇華した。「生」の魅力か「昆布ヅ」か・・・どちらでも。