

137. ウミタナゴ 海鰈

冬 春



◇撮影後のコメント◇

皮無握り・タタキ、Webサイトに数多見られる皮無なめろうを試みた。しかし、どれも淡い。ウミタナゴのウミタナゴたる個性が感じられない。そこで皮付焼霜を発案した。試行錯誤の結果、画像の焼霜ポン酢寒天添え、焼霜白胡麻入りタタキ、そして焼霜白胡麻入りなめろうが現時点のゴールとなった。皮付焼霜にするとその個性が引き立つ。

当魚「いしかわ旬の鮭だより*百選譚」の候補となっていたが、序盤で落選となった。理由はただ一つ店頭で見かけないから。県水産センターのサイト「石川の四季のさかなカレンダー」によると、年間2.7tの漁獲があり、4月と8月にそのピークがあるようだが、全く見かけないし、取扱いの情報もなかった。ならば、釣行かと情報を入手するも、内水面のタナゴの情報が殆どであり、ウミタナゴの情報は当県および北陸では入手できなかった。そのような経緯により、当初から候補から消え去り、外さざるを得なかった。

しかし、2015年も師走のとある日に、とある鮮魚店の氷敷ケースの上で見つけた。見つけた瞬間、興奮し頭の中が真っ白になり「あのあのあの・・・これ何れすか」と店員さんに尋ねたところ「たなごですよ」の返答。ついに逆上し「あのあの△※□!×～」親切にも「旬は冬～早春ですよ」との回答。以降は胎生で腹中に子供を持つそうだ。