

140. シログチ 白愚痴(いしもち)



◇撮影後のコメント◇

試行錯誤の結果、皮付焼霜が最善の結論となった。皮引きを試してみても、良い印象はあったのだが、より良く皮付焼霜を試したところ、その通りの結果となった。高額なネタが美味しいと錯覚している「似非スシ通」には食べさせたくはない、旬(春)の代表かつ本来の美味の一つと決定した。今まで取上げなくて申し訳なかった。いしもち様。

シログチは「いしもち」と言った方が、一般的には馴染みがあるのではないかと。店頭には全く無い訳ではないが、並べる店は至極限られている。したがって、買う方も限られていると思われる。当魚をよく知る人が、食べたいと思った時に買われるのであろう。調理法を含め、知る人みぞその美味しさを知ると言っても過言ではないような気がするし、一般受けする魚ではないのは事実のようである。なぜか。先ず、その風貌が凡庸であることが思い浮かぶ。正直他の人気がある魚種と比較して美味しそうには見えない。次に味に際立った特徴(クセ)がないことが(不味い訳ではないが)リピートに至らないのであろう。また、店側もあえて〇〇用など表示はせずに、丸のまま氷台に置かれているので、初めての方も手が出しにくいのであろう。当方は焼魚のみで食べ続けてきたが、Web上の事例を参考に試行錯誤を繰り返した結果、自信を以てお鮨で提供することとした。