

141. タケノコメバル 筍眼張



◇撮影後のコメント◇

メバル類全般にその味は淡いが当メバルもその例外ではない。淡いと表現すると味が薄いと誤解されるが、薄いのではなく、そもそも優しいのである。今までは淡いと表現し続けてきたが、今後は「優しい味」と表現しよう。優しいとは、控えめである。つつましい。優美で風情がある。おだやかである。(出典: 広辞苑)これが本来の美味しさとなる。

県内生態はあるし、釣れて嬉しい部類に属するのだが、店頭にはほぼ出てこない。その理由 1) 漁業者がそれ専門の漁は行わないこと。能登の磯辺には多く生息しているはずでありよく釣れるのだが、漁業者の漁獲に至る動機がないのであろう。結果網に入っていたの漁獲が主となる。釣人(趣味としての)にとっては釣れると喜ばれる。(目的)

2) 筍の時期に釣れるのか・漁獲が多いのかの命名の理由は定かではないが、筍味はしないし、見た目は筍と言われれば、見方によっては頷けるが、筍ではなく魚である。

3) 消費者が何が何でもタケノコメバルに限ると購買に至る動機や意義が見つからない。

以上が殆ど流通しない理由となるのであろう。それでも、とある店頭に売られているのを見て、躊躇なく購入した。最近釣行の機会がめっきり少なくなり、随分昔に釣ったと思うが、何時、何処で、どう調理し、どんな味だったか記憶ないの一期一会。