

143. フサカサゴ 総笠子(きじんばちめ・ごじゅっこく)



◇撮影後のコメント◇

先般、141. タケノコメバルのコメントに「優しい味」と表現したが、当魚はそれに加え「奥行きがある」と表現しよう。多くの方に召し上がっていただきたいのだが、現実的な量産・提供は漁獲の量・頻度が少ない理由で厳しい。白身の鮨ネタとしては絶品であるし、アラの部分も汁物として秀逸。忘れたころに出会う嬉しい一期一会である。

カサゴ類は「いしかわ旬の鮨だより*百選譚」中18. カサゴ、57. オニカサゴとして取上げたが、食材探しの折、珍しくも出会えたことと、漸く正確に同定ができたことにより、143. フサカサゴとして標準和名の表示にて再掲することとした。以前、店頭で見かけた際は調達や撮影の機会を逃している。否、予定がないのを見かけてしまった。が正確となるか。また、その名の表示も生産提供する側が正確な同定は無意味と、オニカサゴとフサカサゴをカサゴと統合し表示・販売しているのが実態である。(実害はない)

それで、それらを目くら立てて怒ったところで、誰にも利は無いし、両者たいへん美味しいので表示はどうでもよくなる。ちなみに両者同じフサカサゴ科に属して、オニカサゴとフサカサゴの味の違いやどっちが美味しいかなどの質問はナンセンスとなる。もし欠点を取り上げるなら、鮨ネタとしての歩留りが悪いことぐらいしか思い当たらない。