

144. アイナメ 鮎魚女(しじゅう)



◇撮影後のコメント◇

白身の中でも個性がある味である。姿形がホッケによく似ていると思えば、両者アイナメ科のそれぞれアイナメ属・ホッケ属と判明した。どうりで味(舌触り・噛み心地を含む)がとてもよく似ている。切り身となって出されると、どちらがどっちか判らないだろう。今回薬味はワサビとしたが、ホッケ同様に卸生姜もよく合う様な気はする。

当魚、店頭では殆ど見かけないし、漁獲も多くはない。昔、舟釣りで釣友が釣ったのを目の当たりにしたことを記憶している。したがって、いつか釣果があった時に「いしかわ旬の鮎だより」に取り上げようと計画していたが、時が過ぎ行き、釣行の機会もめっきり減りその計画すら忘れていたある日、とある店先の氷台の上に、他の目につく鮮魚達の中に紛れたいた1点1尾。頭の後ろに包丁が入って、活めされたことがよく判った。

何の迷いもなく、即購入。値段も他のよく売れている種類より安い。買得だ。いい買物をした。と思った瞬間、思い出した。これは買うのではなく釣って紹介するんだったと。

悔しいではないか。長年当魚の釣果を待ち続け、ずっとお蔵入りとしてきたが、ひよんな出会いから購入に至り掲載することは、釣人としての沽券に関わる。絶対釣ってやる。そして必ず釣果を掲載することを宣言する。絶対画像を差替えるんだ。大差なくとも。