

152. シマイサキ 縞鶏魚



◇撮影後のコメント◇

その歯応えが好い。他にこのコリコリした食感があるものを瞬時には思い出せないが、噛めば噛むほど滲み出てくる優しい旨味。さらにもっとその旨味をと咀嚼するが、自然と直ぐに嚥下してしまい、もう1貫と後を引くことになる。当魚の「洗い」を推奨している例をWeb上見かけたが、その必要は全くない。なぜなら臭みが全くないから。

「鯧のネタ・鰯のネタ」は「いしかわ旬の鯧だより*百選譚」の続編として、石川の鯧ネタを紹介し続けているのだが、もう鮮魚介類、特に海産物は出尽くした感があった。そんなとある日にとあるスーパーで、今まで取り上げたことがなかった魚種（パック詰め丸一尾）を見かけた。「イサキ」と表示されていたのだが、よく知る「イサキ」と姿・形はかなり違う。帰りの道中、絶対「イサキ」ではなく、まだ取り上げていない「タカノハダイ」ではないかと思い帰って早速調べてみると、なんと「シマイサキ」であった。

新たに紹介出来る喜びと、表示誤りの憤りとが相まった複雑な心境となったが、冷静に考えると、表示が全く違うのではなく「イサキ」の部分は共通している。ご当地石川では喫食文化が殆どない本家本元の「イサキ」は知られていないし、誰にも利がない部分的な表示の誤りを騒いだところで・・・「取り付くシマもない」とは、このことなのか。