

176. イトヨリダイ

春 夏



◇撮影後のコメント◇

イトヨリダイ(福岡産)の2種、右酢ヰ、左湯霜。身が柔らかいから、何らかの形で「ヰる」必要性は感じられる。「昆布ヰ」も良さそうだ。次回は挑戦してみよう。また、「皮」が良い。厳密に言えば、「皮」と「身」の間の「旨味」が良い。見た目も美しい。これからは、石川県産に拘らずに当魚を利用したいし、その好さを皆様に伝えたい。

ご当地石川に「イトヨリダイ」が生息することを知ったのは、数年前の「船ギス釣り」にて、ゲストとして釣れたことが契機であった。即、「イトヨリダイ」と同定できたが、大きさが15cm程であり、針掛りが浅く元気が良かったことから、「大きくなって、また自分の針に来てちょうだい。」とそのまま、直接手に触れずにリリースした。

それから幾星霜、「石川産」を探し求め、彷徨っていたのだが、店頭でたまに見かけるそれは、全て「他県産」であった。当県の生息は認識・確認できたものの、(県)水産センター、JFいしかわ、金沢市中央卸売市場の取引データを数年間、眺め続けていても、その「イトヨリダイ」の名は、一度も現れなかった。したがって、「いしかわ旬の鮨日より◎百選譚」や当「鮨のネタ・刺のネタ」で取り上げなかった。しかし、とうとう我慢できず「他県産」を入手した。モノが良かった。その「イトヨリダイ」には罪はない。