

195. アサバガレイ

冬



◇撮影後のコメント◇

試食は、薬味を「ワサビ」と「ポン酢醤油(寒天)に紅葉卸と浅葱」の2種類用意し、食べ比べてみた。好みは人それぞれだろうが、後者がすこぶる好いと判断した。他のカレイの中であって、優しい味の部類にも応用したい。主役はあくまでも「カレイ」。「ポン酢醤油(寒天)」は、上品なカレイの味を引き立てさせる触媒。左の縁側は「ワサビ」。

4～5年前から、アサバガレイに着目していたが、漸く入手できた。石川県内のみならず、カレイの種類は多いが、当魚を含め大半は、煮付や焼魚に向いているとされている。

今まで、それら煮付や焼魚向きとされている「ソウハチ」「メイタガレイ」「ムシガレイ」「イシガレイ」等を取り上げてきたが、どれも「生」でいただいても、全く否定する要素はなかったし、むしろ、試食すると、上品な白身の好きが優しく引き立って、それら全てに好感を持たざるを得なかった。もちろん、煮付や焼魚の調理法を否定するものではない。要は、誰か(Web上も含む)の印象で決めつけるのではなく、自分自身で味わって判断することが大切なんだなあ。としみじみそう思った。では、なぜ煮付や焼魚を推奨するのか。それは、生食として、「正しい調理法を知らない・上手に調理できない」が重なるとういの匂いが身に移ることになる。正しく上手に調理すると、あら！ビックリ。