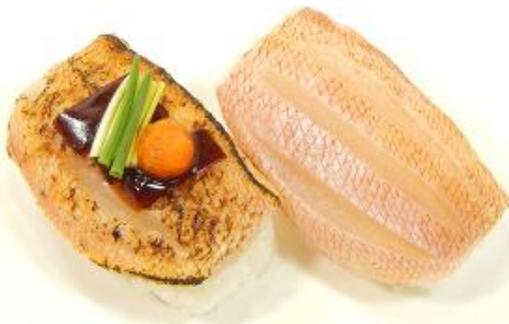


196. ユメカサゴ・姫かさご



冬 春



◇撮影後のコメント◇

焼霜・湯霜どちらが好いのか。とにかく皮が命の印象。以前、アカムツ(のどぐろ)の皮を引いて、その味気無さに、ガツクリきたことがあったから、皮は引かない方針とした。結果は正解だが、アカムツ(のどぐろ)との味の違いが分からなくなった。(どちらも美味)ムツ類とカサゴ類、味は違うはずなんだけど。【丸魚の写真は鱗処理後】

以前から何度も店頭で見かけていたのだが、鰯ネタとしてピンと来なかった(他意はない)から、取り上げなかっただけ。姫かさご(ユメカサゴ)様ごめんなさい。

Web上に、当魚を「のどぐろ」と呼称している地域があると紹介されていた。当県では「のどぐろ」＝「アカムツ」なのだが、所変われば”名”も変わるであろう。が、確かに、喉から腹にかけての内皮は黒く、「アカムツ」と同様であるから、「のどぐろ」と呼称されるのも頷ける。どこかの地方で、どう呼ばれているのかについては、当方がとやかく言う筋合いはない。なぜなら、当県では、「カジキ(類)」を「さわら」と呼称しているのだから。で、本家本元の「鱈(サワラ)」は「やなぎさわら」と呼ばれている。

「のどぐろ」と呼ばれることを否定できないもう1点は、「皮」の味。その差異は、明確に分からない。どちらも「とても美味しい」で共通。「のどぐろ」でいいんだ。