

206. ヘダイ(平鯛)

秋



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

こんなに「脂」が載っている「白身」は、にわかに思い出せない。上品でしつこくない上質な「脂」である。しかし、風味が希薄なせいなのか、その「脂」が旨味として伝わってこない。鮮度が良すぎて「熟成不足」で「旨味」が滲み出ないのか、現時点では不明であるが、きっと「好くなる術」はあるはず。なぜなら「脂」が載っているから。

もう純粋な「新ネタ（素材として）」は無いであろうと、新たな「組合せ」を思案中の出会いであった。いつも利用している鮮魚店の片隅でこれを見つけた。最初は、白っぽい「チヌ・キビレ」かと一瞬そう思ったが、「何か違う」とよく目を凝らしてみると、赤梓商札には「石川 平鯛 さしみできます」と記されていた。「そうか生でもいけるのか」と、ずっしり重い2尾入りのザルを手に取り、「これ。ひらだい。お腹だけ出してください」と店員さんに手渡した。「久々の県産新素材の発見か」と心が躍った。

持ち帰って直ぐに、「平鯛」で検索すると、先頭から「ひらだい」ではなく「ヘダイ」と同定・判明した。「平鯛（ヘダイ）」とは知らずに「ひらだい」と呼んでいたことは、恥ずかしい限りだが、これで新たな「1種」を登録できて、「怪我の功名」「旅の恥は掻き捨て」なのか、その「恥」を補って余りある「功績」となった。めでたしめでたし。