

211. ミシマオコゼ

出会いはひょんなことからであった。週1で利用している七尾の農産物直売所の一角に近隣の個人漁業者や定置網漁法人から出荷された鮮魚介類の冷蔵ショーケースがある。

そこで当魚「ミシマオコゼ」を偶然にも発見（発掘）した。そのショーケースから今まで「新ネタ」を何種かを発掘した当方にとっての「鉱脈」でもある。しかしながら、いつ



も「新ネタ」があるわけでもなく、場合によっては全く空っぽの時も（頻繁に）ある。それでも、旬の農産物や鮮魚介類を求めて通いつけている。

とある晩春の日に「たけのこ」を求め、当直売所へ足を運んだ。目的（質・量・価格）に叶ったモノが見つかり、ついでにそのショーケースを覗いて見たら、ケースの中は1割ほどしかモノはなかった。ため息交じりの「なーんもねえ」をグッと呑み込んで、視線をそらそうと首を振った片目に「ミシマオコゼ」の標記が刺さって、二度見した。

調理済み。皮まで剥かれパック詰めされた状態で、ショーケース手前の片隅に1パックのみポツンと置かれていた。ほんのしばらくの間、固まっていたが手に取った。

味については、「赤酢飯ーミシマオコゼ」の件にて紹介する。乞うご期待。