

赤酢飯ーイサキ

馴染みの鮮魚店で久しぶりに「石川県産のイサキ」を見かけた瞬間、即購入とした。

その鮮魚店の店員さんから、昔「県内、イサキの食文化はない」と言われた。県内他店の傾向からすると間違いのないところであろう。それでも、下手な当方にでも釣れるくらい「豊富に生態はあるはず」。漁獲の統計もそこそこある。なぜ、店頭に並べられる機会が



少ないのか知る由もないが、結局、また「食文化がないから」に辿り着いてしまう。

さて、当魚は、漢字で「鶏魚」と書く。捌いてみて初めて分かるその鶏肉の黄色の脂身とよく似た脂分から、そう名付けられたなら頷ける。

今回のイサキは、個体差なのか画像からは分かりづらいが「特段脂が乗っている鶏肉」の印象であった。特に皮と身の間にその特徴である「黄色の脂」がびっしりと付いていたが、画像（左）の焼霜の過程で溶け落ち、画像（右）では、皮を剥く過程で皮と共に除去されてしまった。それでも身には同質の脂が良く載って、赤（酒粕）酢飯との相性が懸念されたが杞憂。どちらも「最高の出来」となった。欲を言えば「自分で釣り上げたモノ」であったなら、「超最高」となるのであろうが、釣行の機会を逸してしまつて残念。