

赤酢飯ータケノコメバル

姿形が「タケノコ」のイメージを彷彿させるから「タケノコメバル」と名付けられたと容易に想像できる当魚。Web上豊富な画像例があるので、共感していただきたい。

当然ながら「タケノコ味」はしない。それも共感していただきたいのであるが、Web上では確認できない。実際、召し上がって実感していただきたいが、店頭に出されること



は滅多にないし、(ある所にはあるのだが)入手困難なことから「ホントにタケノコ味がしない」を理解・納得していただくことは難しい。釣り好きの諸兄各位にそれを説明する必要はない上、その「美味しさ」を語ることは「釈迦に説法」となり得る。

石川県内、下手な当方にでも釣れるほど生態はある。ただ、生産(漁業)者が積極的に当魚に焦点を絞って漁獲しているのではなく、何か他の魚種を狙って漁獲中にたまたま網に掛かった・釣れたものを出荷したが、滅多にお目に掛かれない理由なのであろう。

(通常の)白酢飯で好し。赤(酒粕)酢飯で好し。どちらにも好く似合う「好きネタ」であることは間違いない。強いて言えば、やや赤(酒粕)酢飯が勝るかも。「アラ」の部分も煮付けたり、アラ汁に仕立てて、その全てをしゃぶり尽くすのが正解。美味。