

243. 沼鰈一赤酢飯

週一で立ち寄るとある鮮魚売り場で当魚を見かけた。見慣れない独特な鱭の様相が失礼ながら少々毒々しく映り、当方にとっての「新種」であることに相違ないと感じながら、その時は、遠巻きに視線を当ててみたものを見送った。翌週、立ち寄った際、また当魚を見かけたから、少しだけ及び腰で「やってみっか」と今度は、近づいて確認すると、なん



と、目が表側になる頭が「左」であった。売り場に通りがかった方が「ヒラメか」とおっしゃって、一瞬「そうか」と混乱したが、シマシマ鱭の特徴から「違う違う」と自分に言い聞かせ、とりあえず「これください」とだけ店員さんに告げ購入し、早々に帰って調べてみた。「左ヒラメに右カレイ」の数少ない例外の一つの「ヌマガレイ」であると、その鱭の特徴から即同定できた。生息域等の詳細は、数多あるから検索してみてください。

早速、試作・試食を実施した。鮮度が良い事（購入時まだ動いていた）が幸いし、コリコリした食感を堪能できた。また、臭いは、全くなかった。逆に、鮮度の良さが当魚の持つ本来の淡泊さを素直に露呈し、なんだか物足りない優しい1貫となってしまった。柵取りしたものを数日熟成させたら良かったのか、今となっては、再現困難な一期一会。