

柊（ヒイラギ・ぎんた）

釣行（船キス釣り）に行けなくなって5年以上過ぎた。突然、当魚の美味しさを思い出して「もう一度」との思いが募る。その味は（アジ+カマス+カタクチイワシ+トビウオ）÷4の旨味が濃い味と表現できる。誰もその事実を味わうことなく「下魚」の汚名を払拭せずに「（流通の）未利用魚」となる。入手困難であるが故に、よりその思いが強くなり、ならば、いざ釣行となると、入手以上に困難な状況だから益々思いが強くなる。



左画像は、生と（通常の）白酢飯の組合せ、薬味がワサビの例。もし、入手可能であれば、赤（酒粕）酢飯と組合せ、卸生姜と小口ネギを薬味としたい。想像するだけで垂涎ものであるが、入手困難につき、検証不可能である。ネタの特徴からきっと美味しくなるはずであるが、真実は、やってみなければ分からない。そう思えば思うほど、より一層思いが強くなる。やはり、釣行しかないのか。

右の画像は、鮭酢メの例。生とは別ネタと
思えばかりの味わいであり、どちらが好いの
好いのか甲乙つけがたい高評価とせざるを得
ない。今回は、握りに仕立てたが、白板昆布
を乗せ、ネタと酢飯の間にガリを散らして、
バッテラ風押寿司にしても好いのではと想像
するが、これも、やってみなければ分からな
い。ネタが入手困難につき調達空振り、なら
ば、釣行かの堂々巡りとなってしまふ。



なぜ、「船キス釣り」で当魚ヒイラギなのか。答：対象魚白ギスのゲストとして、本命より良く釣れるから。なぜ、行けなくなったのか。答：船キス釣りは、乗合でなく、仕立（1艘借上げ）となるから仲間（4～5人）が必要。その釣り仲間が、高齢者につき一人二人と引退し、若い仲間も子育て等諸々の事情から・・・とうとう、ひとりぼっち。