

春 10. クロダイ（黒鯛）

他の有名な白身の影響により、回転寿司を含む一般的なお鮨屋さんでは、ほぼ採用されないであろう当魚。それ以前に、近年「白身」の人气が激減していることも遠ざける要因となっていることに相違ない。更に「魚離れ」が根本的な要因なのだろうが、何れにしても「その好き・美味しさを知る人」が少ない・少なくなってきたことが残念でならない。



爽やかな風味・コリコリした食感・滲み出てくる旨味がある。これらを保持するためには一つだけ条件がある。鮮度が良い間に下処理をキッチリ終えておくことが条件となる。その下処理は、3枚に卸し、皮引いて、腹骨・血合い骨を除去し、ラップで包んで冷蔵までが求められる。その後、冷蔵庫内で熟成させたものは、爽やかな風味とコリコリした食感は損なわれるが、旨味がグッと増しこれも好い。どちらも好く採用に迷うが、その好きさを担保するのは「鮮度が良い間に下処理をキッチリ終えておくこと」に相違ない。

釣行の対象として根強い人気がある当魚。近年めっきりその機会を失った当方もトライしたかった対象の一つ。船釣りで仲間が釣ったから、失礼ながら「資源の枯渇」はあり得ない。50cmを超えるものを年なし（としなし）と言う。今からでも遅くないか。