

春 14. マダイ(真鯛)

当魚、誰もが知る「白身」を代表するものの一つ。ずっと昔は確認できないが、古より連綿と愛されてきたのであろう。折しも、12. マコガレイの件で、子供の頃に食べた白身の握りが当魚のような気がしたのと同時に、大人になり漸くその好きさを理解できたことと、長年の試作・試食により白身の多様性（これも好い）に気づいたことも追記する。

もっと一般の方々に「白身」、少なくとも当魚を評価していただきたいものである。



活（いか）っているのも好し。熟成され旨味が乗ってきたものも好し。鯛は鯛。素直に美味しいと言いたいが、未だ味蕾が発達していない方々、魚の味に関して無頓着な方々、早食いの方々にとっては、ネタの味が優しく淡く感じられ、最悪「味がしない」と言い切られてしまうのであろう。お鮓としても酢飯との相性は抜群。赤（酒粕）酢飯も好い。皮湯霜も好い。どの組合せも全て「あり」。

小鯛は酢ヅか皮湯霜に限る。酢ヅは「チダイ」で紹介済み。今回は皮湯霜とする。

以前、試作・試食の前日仕込で余った小鯛を湯霜のお造りとして味見したところ、すこぶる好かったことから、握りに仕立てることを思いついた。その結果は然り。上々の出来で満足した。その後、赤（酒粕）酢飯と組合せを試みて更に向上した。現在「これ以上やりようがない」組合せに至る。



当魚「櫻鯛」としてその時期重宝がられることから春を旬とした。また、釣り好きの方には釈迦に説法であるが、当魚の「乗っ込み時期」からもお墨付きを頂いたようだ。

石川県内、冬場は時化で少ないものの、年中様々な漁法で漁獲が豊富にあるが、店頭で見かける当魚の多くが、意外にも県外産の養殖ものであることが残念でならない。