

春 15. カサゴ(笠子)

石川県内、刺網漁や釣り漁を主として、大量ではないが堅調な漁獲がある。改訂前当文作成時、県水産総合センター漁業統計より、若干漁獲が多い傾向を読み取ったことから春を旬とした。今回当文を書くにあたり、再度同統計を眺めていたが変更する要素はなかったことと、それ以外に旬を意識させる食文化的な背景もないことから春に着地した。



当魚の選定には改訂前から常に「お鮓にしなくても」が付き纏い正直悩んでいた。他の調理方法は数多あるし、その全てを口にしたい訳ではないが、口にできたそのどれも美味しかった。実現していないが、TVの映像でセルクル型に収められた当魚のボワレがとても美味しそうに見え、そそられたが、それらの誘惑を振りほどいてお鮓に採用した。

表面上の淡泊さの裏側にカサゴ独自の風味と近似種のメバルと共通する旨味が後から追いかける。そのクセのない控え目な美味しさが「何にでも合う」所以。(まだ言うか)

改訂前時点では、(通常の)白酢飯との組合せであったが、赤(酒粕)酢の調達以降、自身との相性の良さから当魚と赤(酒粕)酢飯を組合せた。結果は「例外なし」の評価。(通常の)白酢飯に戻す動機を失ってしまい「お鮓にして好し」と確信した。