

春 25. シログチ(白愚痴) いしもち

それがいつだったのか記憶ないが、当魚の好きを知ったのは、焼魚を口にしてからが始まりであり、それからは利用（無意識の時もある）頻度が高いものの一つとなった。

お鮓に仕立てる段にあたり、その焼魚の好きを知るから、躊躇なく焼霜（炙り）とし続けているが、一度だけ皮を引いて（焼霜にせず）試作・試食を実施した。悪くはないもの



の、改めて皮の好きを認識させられ、皮を取り去る動機を失った。薬味と酢飯の組合せを色々試したが、どれも好いから紹介しきれない。調味に対し懐が深い魚に間違いない。

Web上の石川県の漁獲統計には掲載されていないが、同サイトにある「石川の四季のさかなカレンダー」の「魚類（漁獲量が少ない種類）」に年間1.8tとなっている。現在漁獲が少ないものの昔は漁獲が多かったのか、食文化的に召し上がる慣習が続いているのか、その好きを知る人が多いのか、歴史的な背景は不詳ながら、店頭で目にする機会が多い。残念ながら、統計通りに石川県産少なく、他県産を見かける頻度が高い。

先ず、当魚の好きを知る人に「通（つう）」の称号を。そして、未来ある人々に召し上がる機会を与えていただきたい。それによって、称号が承認され、高く評価される。