

夏

35. キダイ(黄鯛) めっき・れんこ

当魚、生産者（漁業者）～流通業者の評価が低いことが残念でならない。その美味しさに他の鯛との違いは見つけられない。明らかな違いは、見た目。誰が見ても黄色いから、「キダイ（黄鯛）」は頷けるが、美味しさの基準は、人それぞれであって、誰かがその基準を決め、皆様に押し付けるものではないはず。きっと「魚価の低さ」が「美味しさ」に直結（倒錯）してしまった例なのであろう。全くの誤認と断言しよう。



よく店頭に並ぶ、20cm程の大きさのものからネタ取りした。皮湯霜を施し赤（酒粕）酢飯と組合わせてみた。これが、頗る好かった。思い起こせば、マダイ、チダイでもこの手法（皮湯霜・赤酢飯）を採用していたことから「定番」と位置付けられる。その美味しさの違いは、それら3種を並べて試食する野暮なことは絶対しないから「同じ美味しさ」となる。魚価による評価は野暮の極み。

やや強めの酢を施した。その際、酢の棘と塩気を緩和することと、酢にはない旨味を加える意味で煮切料理酒を足している。

黄鯛自体の旨味と調味料がとても好く協調したネタの強さが、逆に酢飯の美味しさを引き立たせ、鮭1貫全体として1段上に昇華させた。米の好き・魚の美味しさが、それぞれ独立することなく調和している。お鮭の好きに気付かされる原点に回帰させられた。



江戸前形式を踏襲する鮭店において、鮭1貫に対して「1尾付け、片身付け」を行える10cm程以下の小鯛を「春日子・春子（かすご）」と称する。以前は当魚・血鯛が対象であったが真鯛も加わり、小鯛の総称と変遷した。その名の通り春を旬とすべきだが、当魚県内漁獲のピークが夏であり、小鯛に限っても夏～秋が盛りとなるから悪しからず。