

秋 62. マトウダイ(馬頭鯛) くるまだい

当魚、石川県内「車鯛」で通じると言うより、標準和名の「馬頭鯛」が全く通じない。能登地方では「もんだい」と呼ばれ、「もんだい」を漢字にすると、瞬間「問題」が浮かんだが、「紋鯛」なのであろう。「車鯛」にしる「紋鯛」にしる、胴体のど真ん中にある黒い丸模様が「車」や「紋」を連想させ、そう呼ばれるのだと勝手に思っている。



しっとり・もっちりした食感と旨味と甘みが合わさった強めの味がとても好い。欠かさず週一で通う鮮魚店には、ほぼ切れ目なく（産地いろいろと）出されているから、売れ筋で人気があるのであろう。もちろん煮物・焼物用ではなく、刺身用の柵としてである。

刺身もとても美味いに違いないが、同じ生食である鮭ネタとして利用するのもあり。むしろ当魚の好さがより一層生かされると思える。鮭ネタの中にあつて当魚は、白身に分類されるが、その中でトップレベルの一つとしても過言ではない。とにかく、酢飯との相性が抜群。鮭ネタとして生まれてきたのに違いないと思えるほどである。特に、（通常の）白酢飯から赤（酒粕）酢飯に替えてから、その好さが顕著となって、もうこれ以上やりようがない一過性でなく再現性ある最高レベルに到達した。皆様にも是非。