

秋 63. イボダイ(疣鯛)

当魚、スズキ目イボダイ科イボダイ属に内包される。同じイボダイ科には、メダイも属している。そのメダイなら皆様ご存知なのであろうが、イボダイとなると知る人少なく、誰も知らないと言っても過言ではないような気がする。まして、その好きを知る人など皆無に近いのであろう。当方その好きを知る一人として、その好きを発信し続けたい。



しかし、漁獲が少ない→※知る人いない→買う人いない→売れない→出さない→※への永久ループに陥り、あまつさえ「未利用魚」扱いとなり、仮に漁獲されても流通に乗ることなく、処分されてしまうのだらうと思うと、とてもやるせない。この世に絶対はないと信じて、一人でも多くの漁業・流通関係者が当魚を流通させる方向へと願うばかり。

近年、利用機会を失ってしまったが、過去数度あった機会の中で、焼霜が好いとの一つの結論を得ている。しかし、赤（酒粕）酢飯との組合せや皮付酢メについて、試作・試食の実施を切望しているものの、それらを実現させる機会を失っている状況である。

持続可能な社会に多様性多態性が求められる中、ステレオタイプのお店しかないし、過去に機会を与えてくれたその店も、それに移行しつつあることに絶望を禁じ得ない。