

冬

## 77. メジナ(目近魚)

当魚、この時期「寒メジナ」と呼ばれるだけに、その好さが引き立つ。独特な磯の香りが消え脂が乗って旨味が蘇る。それが真か偽か、その味をご存じない方に一度試していただきたいが、金沢および近郊ではその取扱いを見たことがない。それを好まれる釣り人と能登の方々のみ、その好さを知っていることが残念でならない。なぜ取り扱わないのか、



何がそれを阻む要因なのか全く分からないが、何か独特なバイアスが効いている取扱い業者の食文化が一般消費者の方々に「お試しの機会」を奪っていることは事実である。「多様性・多態性」が持続可能な社会に求められる一つの要件であるが、このような個性ある当魚を好むことを「悪」とするなら「多様性・多態性」を否定することと同義である。

当魚の脂を好まれる方には恐縮だが、その脂がかえってメジナ独特の旨味を隠すような気がしてならない。そのバランスを調整できないところから、個体差による脂の多少をそのままそれとして受け入れ堪能していただきたい。今回は脂が少ないから赤（酒粕）酢飯としたが、脂が多ければ（通常の）白酢飯と組合せ提供したい。何れにしても自身の中で最高クラスの旨味・脂の濃さを持つ当魚を利用しない手はない。どうぞお試しを。