

冬 81. メダイ(目鯛)

統計資料より、当魚の当県における漁獲がピークから現在1/10以下に激減していることが明確に読み取れ、なんとも言えない寂寥感に包まれる。「乱獲」が頭をよぎるが、専門外であるからそれが原因と断定はできない。ピーク時の需要に供給が満たしていたのか、供給を消化するだけの需要があったか不明であるが、漁獲の激減と同等の需要の激減



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

があるとは思えない。なぜなら、その当時から人口が漁獲と同等に激減した事実がないから。今でもその好きを知る人々の需要は相当あるに違いない。資源の回復を切望すると同時に、まだ当魚の好きを知らない未来ある人にその好きを途切れず伝えたい。

その好きは、旨味・脂が白身中最上クラスであることと、メダイ独特の華やかな風味と言える。旬を「冬」としたのは、漁獲が多いことと、その好きが引き立つ時季であることからそうした。どちらかと言えば後者の比重が大きい。お鮓としてそのネタに合わせる酢飯をどうするかが問題である。(通常の)白酢飯、赤(酒粕)酢飯のどちらも試作・試食を実施したが、どちらが勝るの結論が出ていない。もしかしたら、赤酢白酢混合の延長線上にその「解」があるかもしれない。結論が出るまで絶滅しないで。道は長い。