

冬

82. コブダイ(瘤鯛)

強めの歯応えの中に芳醇さが包含され、噛めば噛むほど旨味と風味が滲み出て、いつまでもそれらを追いかけることになるが、美味しさから無意識本能的に嚙下し、結果として後を引く。ほんの微かな渋み・苦みの味の深みを捉えられたのは、何度も試作・試食を繰返した後だった。赤（酒粕）酢飯がその好さを引き立たせる触媒の機能を果たした。



当県の漁獲統計を調べる前に、当魚の生息域についてWeb上「釣り」を絡めて検索してみた。複数のサイトに共通する事項を列挙すると、1) キュウセンなどと同じベラ科。2) 海藻が茂るような潮通しの良い岩礁帯に生息。3) 貝や甲殻類を餌としている。4) 根魚（ロックフィッシュ）である。当魚を専門に漁獲する術・漁業者は、ない・いないことと、その生息密度から、漁獲量が少ないことには頷ける。底曳網漁以外の何れかの漁により「獲った」ではなく「（たまたま）獲れた」が正しい表現となるのであろう。また、扱う店も少ないことから、出会える機会が希少故に、ありがたくいただいている。

当魚、釣人からは「寒鯛（カンダイ）」と呼ばれる。この時季美味しいことが所以。釣った経験はないが、釣人の末席を汚す者として、当魚の旬を「冬」として正解だった。