

冬 84. ユメカサゴ(夢笠子)

石川県水産総合センター漁獲統計資料に当魚の項目がない。当資料は、1995年以降のデータが記載されていることから、当時漁獲が無かったのかもしれないが、近年石川県産を見かけるし、他県産の入荷もある。もしかして、当方が知らないだけであって「食文化」として根付いていたのかもしれない。何れにしても、詳細不詳とするしかない。



Web上にて生息域を調べると、底曳網漁が最適と思われる深場に生息することが解った。日々2種類の漁業日報を眺めていて、当魚の名があったと記憶するものの、それが何時だったのか、漁法が何であったかの記憶がない。そのことから、県内漁獲がゼロではないが、統計資料に載せるだけの漁獲がないことは、どうやら事実であると類推する。

それでも、店頭で当県産・他県産をよく見かけることから、その好きを知る人々によって需要が支えられ、市場に入荷され出回ることが、その好きを担保するものである。

では、その好きとは、一言「皮」。「皮」がすこぶる好い。一番最初に当魚を口にしたのは丸ごと入った味噌汁だった。その美味しさにしゃぶりつき、残りは骨格標本ごとく食べつくした。お鮨に仕立てるなら、画像の皮湯霜・赤(酒粕)酢飯しかないの結論。