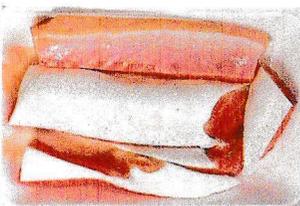


ユリノキ 風の便り 77 2025 (令和7) /3/1 八千代・ゆりのき台 辻 秀幸

弁当には塩じゃけ

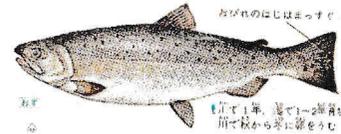
ナイトキャップの肴として魚の切り身を買って求める。漁獲された時はどのような姿であったのか知らない。カマトトではない。本当に知らない。それではということで、魚は切り身で泳いでいるのではないシリーズを始めることとしました。

ギンザケ (脊索動物門・脊椎動物亜門・条鰭綱・サケ目・サケ科・サケ亜科・タイハイヨウサケ属)



八千代・ゆりのき台3. 「カスミ ゆりのき台店」 「チリ 骨取り銀鱈切身 (醤油・解凍) ¥298.税別 2025/1/8.

「切り落とし」として店頭に並びます。写真両方で1舟。「切り身」より旨い気がするし、懐に少しではあるがやさしい。ほかに「かま」「あら」というのもあり、どれも私の好みです。



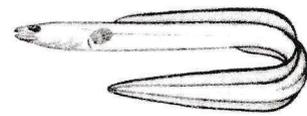
川で1年、海で1-2年育ち川で秋から冬に卵をうむ 全長 90 cm 分布 北太平洋 漁法 流し網 別名 ギン、マス 食用 おいしい 『旺文社学習図鑑 携帯版 魚』 旺文社 1977

生徒の時に母が用意してくれた弁当のおかずは塩じゃけだった。うまかった。辛かった。このおかずの元の新巻鮭にするのはギンザケの他にベニザケ、シロザケ、マスノスケ、マスなど。

アナゴ (マアナゴ) (脊索動物門・脊椎動物亜門・条鰭綱・新巻鮭目・カライワシ上目・ウナギ目・アナゴ亜目・アナゴ科・クロアナゴ亜科・アナゴ属)



八千代・ゆりのき台3. 「マルエツ 八千代中央駅前店」 「炙り活〆煮穴子の一本握り」 ¥398.税別 2025/1/17.

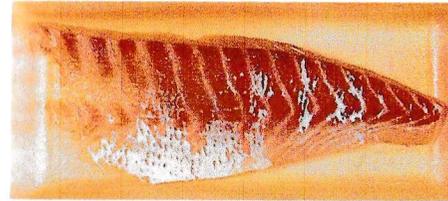


クロアナゴ亜科の一種

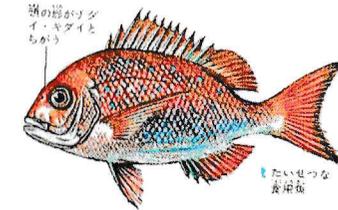
年に一度くらいウナギ1匹食べたからといってばちは当たらないだろう、と勇気を奮って値札を見て、今日はアナゴにしておこうと方針変更。ウナギの味ってどんなだったっけという私の味覚にはアナゴで必要十分。

生は口にしないこと、と資料にある。タンパク質性の毒を持つ。体表のぬるぬるも神経毒を含む。生で食べる前に触る段階から危険だ。犠牲者を出しながらかば焼きに行きついた先祖は、アナゴを見て、旨いけど臭い、なんとしても喰ってやる、と挑んだのに臭い。

マダイ (脊索動物門・脊椎動物亜門・条鰭綱・スズキ目・タイ科・マダイ亜科・マダイ属)



八千代・ゆりのき台3. 「カスミ ゆりのき台店」 「熊本県 真鯛身用 (養殖) 70g ¥476.税別 2024/12/24.



鯛はべらぼうに美味しいものだという思いこみがある。たまに食べるがそれほど旨いとは感じない。高級料亭だと美味しいのだろう。そしてお値段はべらぼうなのだろう。鯛は大相撲の関取が昇進祝いでもらう下げるために存在する、と思うことにしよう。

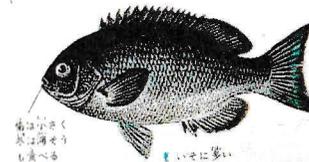
全長 1m 分布 北海道より南、台湾、南シナ海 漁法 1本づり、はえなわ、定置網 別名 タイ 食用 おいしい 『旺文社学習図鑑 携帯版 魚』 旺文社 1977

メジナ (脊索動物門・脊椎動物亜門・条鰭綱・スズキ目・スズキ亜目・イスズミ科・メジナ亜科・メジナ属)



切り身の見た目はタイと同じ。それなりにおいしい。店で見かけることは少ない。磯釣りでも喜ばれる代表的な魚だそうです。

八千代・ゆりのき台3. 「マルエツ 八千代中央駅前店」 「めじな造り 京産附産」 ¥450.税込み 2024/12/20.



全長 40 cm 分布 北海道より南の日本各地の岸近く、フィリピン 漁法 定置網、つりなど 別名 グレ (高知、和歌山)、クローイ (島根)、ツカヤ (舞鶴) 食用 冬おいしい 『旺文社学習図鑑 携帯版 魚』 旺文社 1977

「つま」として菊が添えられていました。本物の菊です。花シリーズの対象です。和食の「つま」は、見た目の添え物としてだけでなく減菌とか口直しとかの働きを受け持ちます。基本的にすべて食べることができます。ありがたく美味しく味わいましょう。

写真の菊は口にしてみましたが無味。菊は胡麻和えがよろしいようです。

蛇足ですが、「つま」は、漢字では「妻」と書く。人間の「妻」が夫の添え物扱いられていた時代の名付けです。近ごろは食べないつまを見かけます。

食用菊：中国原産の観賞用キクのうち、香気が強く通常は黄色、中形の頭花を付ける。花・葉を三杯酢などで賞味。甘菊 (あまぎく)。

『大辞苑 第五版』 岩波書店 2003

