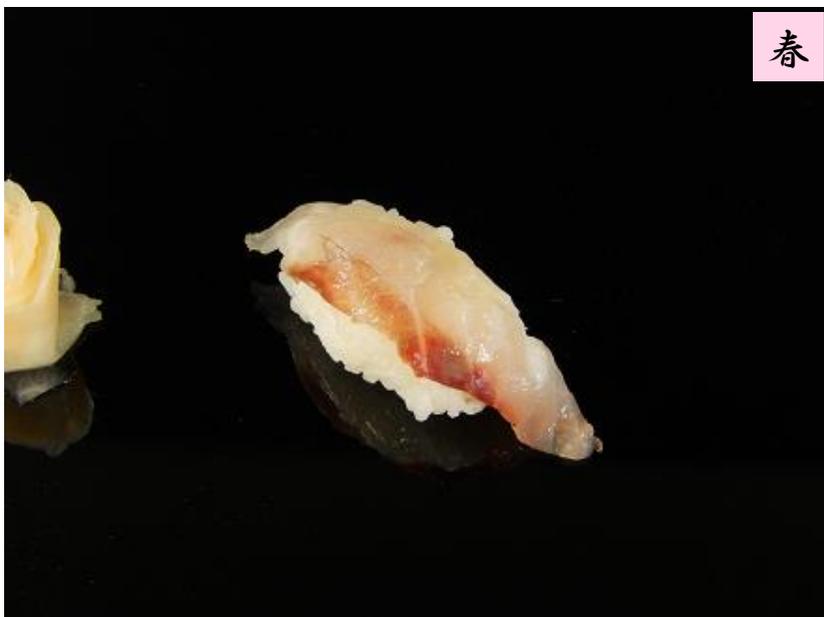


12. クロダイ 黒鯛(かわだい・ちぬ・きびれ)



◇撮影後のコメント◇

白身のカテゴリーを構成する重要な要素の一つ。「他の白身」の引き立て役ではない。一般各位におかれましては、もっとこの素材の好さを認識して欲しいし、積極的かつじっくりと味わって欲しい。人気の「他の白身」の影に完全に隠れてしまっている。各位の記憶から忘れ去られた白身の一つなのか、未経験なのか。

長年、クロダイの釣行を重ね、研鑽を積まれたベテランの諸兄におかれましては、この件は、読み飛ばして頂きたい。釈迦に説法となることに相違ない。

船釣が中心であるからだろう、今まで釣果0である。しかし、船の五目釣りで隣の釣り友が釣れたのを見たことがあるので、船からも釣れるは釣れるのであろうが、ワシに回って来ない。実際、関東の一部では船のクロダイ釣りもある。(TVの釣り番組で見た) 様々な釣法があるが、その殆どが1本針である。したがって、連・鈴なりはない。群れの密度疎であり、その大きさも小さい。したがって、入れ掛りの可能性は低い。アワセも難しいし、エサの選択も重要な要素である。そうやって苦勞して釣り上げたその獲物は、不味かろう筈はない。誰が何と言おうが格別美味しいのである。調理法は問わないが、もし刺身で頂くなら、活メ直後の薄造りか、氷温熟成がお勧め。鮪ネタでは後者が好いか。