

## 17. メバル 目張(はちめ・ちやばちめ)



### ◇撮影後のコメント◇

当書の17番目である。しかし、撮影はその順ではない。当ネタ撮影の直前まで、白身が6種程続いた。画面(エヅラ)上には全く関係ないが、撮影後の試食を考慮すると、正直いい加減にしてくれの気分だ。そこで漬けの変化球とした。イケますなあ。これを定番としていいのか？翌日朝に、残ったネタを漬け丼にした。これは続いてもいい。

春告魚の一つ、学術的には近年アカメバル、シロメバル(俗称：黒)、クロメバル(俗称：青)に分類され、当名はそれらの総称となった。県内の地方名は「はちめ」であり、その由来に言及した件を検索してみたが、該当はない。目がパッチリしているからパッチリ目の魚→→ハチメとなったと想像(ワシの個人的な見解)する。県水産総合センターの「石川の四季のさかなカレンダー」より、鮪ネタとして提供可能と判断されるメバル科に属するのネタは約12種類あり、その内、拙著掲載は当メバルを含め5種である。味は全てにおいて淡いのである。したがって、よく噛みしめ、それが持つ旨さや個性を拾い出す作業が必要である。じっくり味わって欲しい。しかし、ワシはまだまだ勉強不足。その5種のメバルを同時に切り身の状態で出され、どれがどれかと問われても正確に回答できない。まだ魚名と味が一致しない。当メバル、根気よく探ればよく釣れるであろう。