

春 3.チダイ(血鯛)

チダイとマダイの外見の違いは、鰓蓋の上部に赤く血が滲んだ様な縁取り模様があるのがチダイ。尾の端に黒い縁取り模様があるのがマダイ。首都圏では、マダイ、チダイ、キダイの幼魚を「春日子（かすご）」と呼び（総称）、鮓ネタとしては、それらを酢ヅに施し提供している。残念なことに、当方の周囲ではこのような「手当」されたお鮓に出会えないから、試作・試食を実施した。結論「皆様に強くお勧めしたい。是非体験を」



まずは「春日子」形式。前提として、大きさの対象が1尾付または片身付であること。皮付であること。皮付であるから、なんらかの調理が施されていることが条件となる。

酢ヅを施すことが一般的であろう。今回もそうしたが、煮切酒を少し加え、酢の棘を抑える工夫を施した。「これ以上やりようがない」最高の仕上がり。尻尾は「飾り」で実際は外すことをご了承ください。

酢ヅは大まかに2種類ある。一つは塩ヅを施した後、生酢に漬ける方法。もう一つは予め調味された酢に漬ける方法。お鮓屋さんでは前者と後者の方法を使い分けるのが仕事である。後者が鮓酢となるのは必然。

後者の漬酢ありきではないが、大きさがまちまちの当魚を押寿司に仕立てた。やや甘めに調味した漬酢が程よく「春日子」形式と違うが、これも「後を引く」逸品に仕上がった。



当魚チダイにしろマダイにしろ、その大きさによって、調理方法を一律にはできない。まして、お鮓に利用する場合、大きいものは皮を引いて柵取りし、ネタ取りするのが一般的であり、中型は皮付きで湯霜。小型は上記2例の他にも皮付湯霜も好い。よほど湯霜の効果なく皮が硬い大型を除き、皮はなんらかの術を施し利用したい。好い旨味がある。