

「あつたまの年の始めの
沖メバル 水面に浮かぶ
爺なりのさち」

by 鯉太郎

望蜀之嘆

人間の欲望は尽きることがないこと

私が釣りというゲームに引き込まれたのが2016年の3月で、初めての釣行の対象魚がメバル(眼張)であった。メバル釣りは、船上からサビキとかバケと呼ばれる疑似餌の付いた針を5〜10本を海中に落とすという釣りをする。エサを付けた針を待つという釣法で、エサを付ける必要がない。したがってビギナーには比較的ハードルが低い釣りである。仕掛けの一番下に付いたオモリを海中に落とし、海底からオモリを50〜100cm上げれば、後は釣針が波で上下し自然に魚が食いついてくれる。この釣りの醍醐味は、ちょっと欲張りだが、針の数だけ魚を釣る多点掛けというものである。針の数だけ全部パーフェクトに掛ければ、この



メバルの釣り方



沖メバル(これでも満足できない鯉太郎の釣果)

一番喜ぶ魚がメバルなのだそう。子供の頃からメバルの美味を感知できることは、実にあつばれであり、将来の道に進めば必ずや超一流の料理人になれることだろう。

梅檀双葉

大成する人は幼少のときからすくれているという例え

れを満賞といい、竿先が海中に突き刺さっていくのである。どこかの首相のお氣に入りの検察官も麻雀ではなく、メバル釣りの満賞を狙っていたら、検察のトップになれたかもしれない。

またメバルは比較的魚体が小さい魚なので、刺身には向かないと思われる方がおられるかもしれない。しかし25cm以上のメバルなら是非刺身も味わうべきである。ただし火を通す食べ方とは違い、釣った当日のものは、リンリと硬いだけで美味しくはない。刺身で食べる場合、普通は小さい魚の熟成期間は短く、大きな魚は長い。しかしながらこのメバルは例外で、魚体に合わせ最低でも2日以上寝かせないとけない。それだけ魚体に旨味成分と豊富な脂が凝縮されているからだろう。食べ方はワサビをのせて醤油で味わうのもいいが、おすすめは塩をパラリと掛けて、1〜2分待つて表面の脂が溶けだした瞬間に食べて欲しい。見た目は鮒や金魚のようであるが、その皮



黒メバルと沖メバルの姿造り

牝牡驕黃

物事は外見にとらわれず、その本質を見抜くが重要である

またメバルは比較的魚体が小さい魚なので、刺身には向かないと思われる方がおられるかもしれない。しかし25cm以上のメバルなら是非刺身も味わうべきである。ただし火を通す食べ方とは違い、釣った当日のものは、リンリと硬いだけで美味しくはない。刺身で食べる場合、普通は小さい魚の熟成期間は短く、大きな魚は長い。しかしながらこのメバルは例外で、魚体に合わせ最低でも2日以上寝かせないとけない。それだけ魚体に旨味成分と豊富な脂が凝縮されているからだろう。食べ方はワサビをのせて醤油で味わうのもいいが、おすすめは塩をパラリと掛けて、1〜2分待つて表面の脂が溶けだした瞬間に食べて欲しい。見た目は鮒や金魚のようであるが、その皮

混洋自恣

知識(料理法)が海の幸に深く広く応用の自在なこと

メバルは先に書いたように、一度に10匹も釣れるような釣法なので、時には1回の釣行で100匹以上も釣れることがある。その時には、ウロコを引いて背開きにし、海水よりちょっと濃度が高い塩水に漬け一夜干しにする。外で干せない時は、浸透圧を利用した、ジッチットシートという脱水シートで包み、冷蔵庫で乾燥させるのだ。自分が釣ったものに限らず、世に美味しい干物数あれど、このメバルの一夜干しが最高の逸品だと感じている。干すことで、煮魚や刺身では感じられなかった別の成分の脂や旨味が組成されるのかもしれない。食べ終えた骨に熱湯を注ぎ、ネギの小口切りや白髪ネギを乗せれば、キラキラと小さな脂が浮いた即席の吸い物となる。残った頭や骨は、ラップを掛けて小さな穴をいくつか空けて電子レンジでチンすれば、酒肴にぴったりのおせきんべいが出来上がる。ここまで食べてやれば、きつとメバルたちも成仏するだろう。

太平洋のメバル釣りは4月一杯で終盤となるが、日本海の沖メバルは盛夏の8月を除けば、数も釣れるらしい。私の釣果を待つ友人や社員、親戚、家族のために、給付金は日本海の沖メバル漁のタックル購入のため有効に使わせていただいたら。 (鯉太郎)

