

## 魚見桜の蘊蓄 (うんちく) ③

### 桜鯛来遊

マダイは、容姿が美しい。淡い紅桃色の色合いは上品だし、青色に輝く小さな斑点が散りばめられ、魚の女王に相応しい風格と気品がある。日出町豊岡にある我が魚見桜とは古い時代からの長い付き合いが想像される。



魚見桜が開花する頃からマダイは産卵期を迎える。大群で押し寄せ、桜鯛と呼ばれるようになる。

2016年3月24日、午前6時、お彼岸を過ぎて、夜明けが少しずつ早くなったものの、魚市場の競り場は、うす暗く深閑としている。小間には、ブルーシートに覆われた魚が並んでいる。

隣の活魚コーナーを覗くと、体長が60cmを優に越えるマダイが数尾、威勢よく跳ねている。ほかにもコバルトブルーの長くて、美しい胸鰭を拡げたホウボウが群れている。

午前7時前には、他地区からの魚も出揃い、仲買人(仲卸し)の品定めが始まり、買い物客がドッと押し寄せてきた。



競りに並んだ漁獲物の種類は、全部で38種。小間に並んだ函数は全部で279函。先月より49函少ない。そして水揚げランキングは、第1位がマエソの37函、マアジが34函で僅差の第2位、3、4位にはジンドウイカとコウイカのイカ類が入り、第5位に、ヤナギムシガレイ(通称ミスガレイ)が入った。

以下に3月のランキング(ベスト10)を示した。

表 3月朝市ランキング表

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
魚種	マエソ	マアジ	ジンドウイカ	コウイカ	ヤナギムシガレイ	ヤリイカ	コノシロ	メバル	スズキ	ヒラメ
函数	37	34	31	30	20	12	12	11	10	9

価格は、ブリが1尾、4,000円で最高値で落とされたほか、産卵期を迎えた桜鯛ことマダイは、2,800円から3,000円、ヒラメが2,500円、サヨも2,500円と人気。春の代表、メバル、カサゴはやや小型ながらも1,500円から2,000円で落札され、その場で次々と詰めかけた買出客へと渡って

いった。

## <季節の魚>

### 1 メバル・カサゴ(ともにフサカサゴ科)

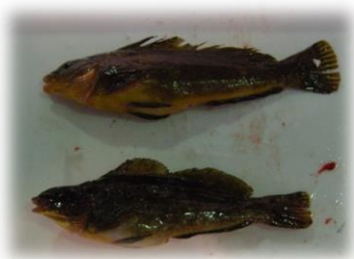


日出沖のメバルは、クロ、シロ、アカの3種。違いは胸鰭軟条の本数(アカ15本、クロ16本、シロ17本)。一方、カサゴは、赤っぽいものから黒っぽいものまで変異が多い。胸鰭の軟条は18本。地方名はホコ。

<料理>メバルは煮付けがいい。ウロコを取るだけで内臓は出さない。味付けは少々味の素と醤油だけがいい。あまりの旨さに酒が圧倒されそう。

カサゴは背開きにして空揚げがいい。カボス果汁と塩こしょうで食べる。冷えたビールに格別。  
<うんちく>メバルは卵胎生なので魚になって生まれる。眼が大きく張り出しているから「メバル」という。カサゴは、触るとカサカサしているの「瘡魚」といわれる。

### 2 アイナメ・クジメ(ともにアイナメ科)



尾鰭の後縁が見分けのポイント。アイナメは直線的で、クジメは曲線状。ともに磯の魚で、藻場に住む。

<料理>アイナメは塩焼きより煮魚が美味しい。ゼラチンが多いので「煮ごり」も楽しい。クジメは、同様に刺し身より煮付けか空揚げがいい。背ごしもイッピン。

<うんちく>アイナメは姿がアユに似ている「鮎並」が転化したもの。九州では、臼杵・津久見湾や別府湾に多い。方言でオツムギ。

## <珍しい魚>

### 1 ミノカサゴ(フサカサゴ科)



優雅な姿は、まるで時代劇の花魁のようだ。ただしこの容姿に油断は禁物。ひれの先に毒針があり、手で触るとやられてしまう。毒は、背びれと尻びれの刺にある。蓑を着たような姿からこの名前が付いたといわれる。

<料理>普通は、食用にしないが、食べると美味しい。特に刺身がいい。

## 2 ミギマキ(タカノハダイ科)



時折、朝市で見かけるが、他の魚に混じっていることが多い。斜め横に走る褐色縦帯が特徴。同じ仲間にタカノハダイがあるが尾鰭の白い斑点がなく、成魚は唇が赤い。かつて佐伯市蒲江の民宿で出された「塩焼き」は絶品だった。

### <マダイの料理>



30センチ、800グラム



解体



春が来て まずは城下<sup>しろした</sup> さくら鯛