

スマ（縞鯉）

複数の媒体を通してその名や姿は知っていたが、お目に掛かれない、入手の術がない、石川県産があるはずもない事から、当魚に縁がないとすっかり忘れていたところ、通い慣れた鮮魚店（卸）の店頭で数本トロ箱の中に横たわっていたのを見かけ、たまげた。

素材としての新ネタがほぼ出尽くした中、未体験の出会いに、素直に喜びを感じると同



時に、「よくぞ入れてくれた」と感謝しつつ、御礼申し上げたい。ちなみに長崎産。

大方の所見が「マグロとカツオを足して2で割ったような味」であることから、試食に期待を込めていたが、入手したものが比較的小ぶりであったこと、時期、個体差もあるの
であろう。結論は、ソウダカツオ（マルソウダ）によく似た味であった。1尾を色々調理
の術を変えて試みてみた。結果、この1尾に対しては、漬（ツケ）「醤油・料理酒に漬込
む」が着地点となった。是非とも、評判通りの「マグロとカツオを足して2で割ったよう
な味」に出会いたいが、「一期一会」の可能性大。冷凍ストックしてある分は、名残惜し
いものとして、大切にありがたく利用しよう。当魚は、他県産であったが、最近、当県産
であっても流通しない・させない「一期一会」が増えてきたことが残念でならない。