

## 254. ネギトロ巻

主役は、ネギである。例えば「チャーシュー類のチャーシュー抜き」があり得ないのと同様に「ネギトロ巻のネギ抜き」は、あり得ない。したがって、主役は、ネギとなる。

当初、ネギトロ巻の分類は、クロマグロの派生として「夏」の 카테고リーに相当すると判断していたが、主役が「ネギ」との考えに至ったことから「内水面・野菜類」のカテゴリ



リーに属するものとした。まあ、便宜上どこかの 카테고リーに入れないと紹介できないから、という事情もあるが、結局、「ネギトロ巻のネギ抜きは、あり得ない」に考えが収斂されることから、「内水面・野菜類」のカテゴリが着地点となった。

鮪ネタとして利用される素材の魚介類・野菜類の中には、握り鮪に不向きな種類があるのは、事実である。また、握り鮪として利用されるネタの中にあっても、ネタ取りの過程において可食に全く問題ないが、整形され外される部分がある。ネギトロの「トロ」は、そういう部分を利用するからと言って、美味しさが損なわれるものではない。これを否定し、その美味しさを毀損する方がいらっしゃるが、何を美味しさの基準とされているのか理解できない。きっと「経済性」なのであろう。「大人の食育書」を読んでください。