

本まぐろ中トロ

滅多にお目に掛かれない石川県産クロマグロの「中トロ」を入手できた。まぐろは、お寿司屋さんの花（形）である。その中にある「中トロ」の特徴は、淡く爽やかな酸味の中に、程よい脂が赤身の持つ旨味を乳化させることによって増幅させ、酢飯の好さとまぐろが持つ風味も強調され、渾然一体となった至福を口中にもたらす。握り鮓における人気



の頂点の一つとされる「本まぐろ（クロマグロ）」の中で、他の部位を差し置いて頂点の中の頂点と言われ、欠かせないものの一つとされる所以が良く理解できる。

このような好評価に水を差すわけではないが、石川県産だからより美味しいとの理由は見つからなかった。同時に食べ比べたわけではないものの、他産地の「中トロ」も同等に美味しいという印象を覆すことはできない。一つ苦言を述べれば、画像をご覧になってお気づきかと思われませんが、うっ血による赤黒い斑点が複数見られる。滅多に漁獲が無い当魚、「血抜き」が無ければその価値が下がる。見た目も美味しさの重要な要素である。

漁獲規制の効果なのか不明であるが、近年稀にみる（一時的な）大漁の恩恵である当一貫。この大漁が毎年続いて「近海クロマグロ」がもっと手軽にと願うばかり。