

サクラマス 櫻鱒

春

青森県産。-20℃以下24時間以上冷凍（ルイベ）したものを使用。石川県産の漁獲がゼロではないが見かけることは稀。そもそもサクラマス（本マス）を取り扱う店・卸が少ない（ある所にはある）中、それが石川県産である蓋然性が乏しくなることは、思いと裏腹に事実なのであろう。それでも「本マス」の需要が根強いから、少ないながらも連綿



と流通が維持されていることがありがたいし、微力ながら需要を支える一人として、その好さに気付く人が増え、流通量が増え、需給の機会増進となる好循環を願って止まない。

味は、一般的なサーモンと同類であるから本質的に同じだが、天然ものが故に、そのほとんどの脂が少ない。それが一般の方々にとって災いし、物足りないと感じられるのかもしれない。しかし、その脂の少なさが返ってサケ・マス類が持ちえる味の本髄を暴露し、風味さえ引き立てる役割を果たしていることが理解できる人にとっては幸便に働く。

近年、各地で生食を意識したアニサキスが寄生しない養殖が盛んである。脂の載せ具合も養殖ならコントロール可能なことも好都合。ブランディングしない、お金の味がしない本来のサクラマスの濃い味がする新しい「鱒ずし」を産み出してみたいものだ。