

1. サヨリ 細魚



赤(酒粕)酢飯 使用

◇撮影後のコメント◇

切り身になる前の(捌く前・本来の)姿は、くちばしの先にほのかに紅が注されて、全体的に細身で、しなやかさと可憐さを併せ持った光輝く美しい見栄えであるが、実際捌いてみると腹黒い。事実であるし、例外はない。あくまでサヨリの話であり、人を例えている訳ではない。石川産。(以降石川産は省略。石川産以外のみ産地表記するものとする)

1番目に登場は、サヨリである。まさに『いしかわ旬の鮭だより』のトップバターにふさわしいネタであることに相違ない。雪解けが進んで、春を少し感じられる時に、当ネタを食すと、日頃のイライラや怒りが消えて、何だかほんわりとした優しい気持ちになるのはワシだけだろうか？例えて言うならば、出来た姉さん女房と、陽だまりで飼い猫を愛でている感じか？そんな経験全くないけど。「サヨリ」は女性名詞である。

味は、淡い旨味と甘味の狭間に、微かな苦味を感じられる。それをペロが拾える様になったら、もうあなたは鮭通である。なんて言ってみよう。(ワシはただの鮭好きの一人)

何年か前の秋に、アオリイカ釣りに能登の港を巡っていた時、ある港内に群れ泳いでいるのを見たが、サヨリ用の道具が無かったので、釣り逃している。それ以来そこへ行っていない。したがって、まだ釣ったことは無い。そう。秋にも旬を迎えるのである。