

## 2. コノシロ 鮓(このしろ、べっと、こはだ)

春



### ◇撮影後のコメント◇

大きいコノシロは一部の評論家によると、小骨が気になり、あまり高い評価はされないようであるが、噂の類で信じてはいけない。正当かつ適切に術が施されされた仕事では小骨を感じさせないし、肉厚の身の旨味と皮の風味と調味料(×加減)が絶妙な相乗効果を発揮している。逆に小さいものは不味いとの評論もあり得ない。

今時の鮓屋の修行は不明・不詳だが、昔ながらの鮓屋の修行の始めは、こはだ(コノシロ)の下処理からであると、何処かの鮓屋で昔聞いたことがある。お客様に美味しく召し上がって頂くための、魚の調理の基本がそれに集約されているように思える。

ウロコ引き・捌き・水洗い・拭き・腹骨スキ・塩加減・酢〆・時間、手際、温度・・・無限に近い手段がある中、いざ自から調理しようとする、何が真の正解なのか解らなくなる奥深さがある。光ものの代名詞とも言えるコノシロ。味は元より皮目の光加減にも気を配らなければならない。つまり、ピカピカに見せる(ドンヨリしない)加工法も工夫している。関東では、出世魚(新子→コハダ→ナカズミ→コノシロ)で産地の一つが石川である。県内では、漁獲量も十分あるにも関わらず、お目にかかれぬし、口にできない。あるところにはあるのであろうが、ある意味、県内流通絶滅危惧種の一つとなり得る。