

4. サクラマス 櫻鱒



◇撮影後のコメント◇

旨味が濃いのと柔らかさが長所。寄生虫対策を目的に冷凍・解凍した所謂ルイベ。店頭では一般名「本ます」として並べられる。「サクラマス」の表記は見たことがない。この美味しい素材が安全・安心・安価で、身近に「適量」手に入らないのが残念である。(写真は三陸産)

ある日、よく行く(昔風の)鮮魚店にて品定めをしていると、子供連れの若奥さんが来店した。奥さん「手巻き寿司をするので、¥1,500分何か適当に用意できますか?」店主「はい。できますよ。よろこんで」、子供「ねえ、ママ、サーモン入っとるが?」、店主「はい。入れますよ、ボク、サーモン好きなんや…」、子供「わーい。わーい」と小躍りしていた。まあ、なんと微笑ましい光景か、少し目頭が熱くなった。

恐るべき「トラウトサーモン」子供達のペロを完全に奪ってしまった。サクラマスは、元来、富山県の名物の一つ「鱒寿司」の原料であることは、周知の事実である。味は「トラウトサーモン」を凌駕していると断言できるが、①科学的見識による安全性の担保(アニサキス対策)②量の確保(価格の安定)を目的とする環境整備が課題である。

釣れるのは釣れるであろうが、相当の我慢・忍耐が必要である。(ワシは未経験)