

13. ハタハタ 鰯



◇撮影後のコメント◇

鮮度の良いハタハタは、とても好い刺身の素材となり得るし、実際美味しい。しかし、店頭では刺身は見かけないし、生食用と銘打って販売していない。写真のネタも、夜セリの朝一番の販売であるにもかかわらず、店員さんは自家消費でと断りを入れる。もっと自信を持って販売して欲しい。もちろん、煮たり焼いたりしてもとても美味しい。

このネタも前述「しろばい」と同様に春と秋どちらが旬なのか迷ったが、春の時期に漁獲が多いのでここで取り上げることにする。ハタハタが鰯ネタになることをご存じない方が多数であろう。実際、多くの方が煮つけや塩焼きで召し上がっているのであろう。しかし、県内のスーパーの一部である時期その刺身が提供されて、それを実際食すと美味しいのである。独特なミルクィーな味が噛めば噛むほど口中に広がる。温度がそれを助長している様だ。つまり、ハタハタの脂が熱により活性化し好い味や香りを放つのである。それが鰯ネタになるのか？県内において、それを鰯で提供している店はないかあったとしても極一部であろう。しかし、全国的に視野を広げると、案外「ある」のである。皮を引きそのまま握ったものと、皮付けたままで酢ヅにしたものが主流である。漁獲量が多いこの素材を活用しない手はない。皆様に提供出来る様に・喜んで頂ける様に研究したい。