

19. ボラ 鰯・鰯・鮭



◇撮影後のコメント◇

当魚、ご年配の方には川魚との印象が強いかもしれない。近所のお年寄りにおすそ分けした時の印象談である。当魚を含め誤認に起因する風評によって、人気が上がらない魚種(川魚を含む)が多いのが気になる。春を旬としたのは、県内この時期漁獲が多いから。しかし、県内産はなかなか手に入らない。どこにあるのか？写真は三重県産。

これが鰯ネタになるのか？と疑問に思われる方は多いであろう。昔はあったような気がするし、鰯ではないが、刺身としては、今でもスーパー等で見かけることがある。見た目は、血合いの部分が鮮やかな印象。味は、口に入れて淡いと思った瞬間ジワジワと旨味が増すのである。やや歯応えがある。それが旨味を引き出す要因の一つであることに違いない。噛めば噛むほどに旨味が増し、淡いとの第一印象は何万光年か彼方へ飛んでいくのである。何か判らないが、鰯としての提供を阻害する要因を払拭する様に研究し、実現したい。汚名返上、名誉挽回、是非提供したいネタの一つである。皮付もあり得るのか？

ボラ待ち櫓で有名な穴水町の名産の一つであり、船キス釣り時に、僚船であろうかボラ漁の船に横付けし、漁の様子を見せてくれた事があった。同町の鮭店に、そのボラの握りを提供する鮭店(ネット検索より)がある。機会があれば、一度訪れて食してみたい。