

## 32. ニギス 似鱈(めぎす)

春



漆器製造・販売:輪島 塗太郎

### ◇撮影後のコメント◇

見た目、味は正に似鱈である。本家の鱈よりさらなる淡さが好い。めぎすは、加熱用のみの素材ではないが、生産者や流通業者はどれも取扱いがぞんざいような気がしてならない。単価が安いからなのか？もちろん生食の場合は、高い鮮度が要求される。ニワトリが先か卵が先なのか？

鱈の生産についての続きである。前項では、担保された確実なネタの供給体制が当プロジェクトの生命線であることを述べた。どのようにしてその供給体制を構築するのか？その答えの一つが蓄養である。多くの鮮魚介類は、よほど酷な獲り方をしない限り、適切な管理の下、1週間以上は活魚介類として保持可能であろう。逆にその期間絶食にし、胃腸内を空にすることにより、臭味が解消されるケースさえもあり得る。蓄養の利点は、前項27. ~29. でバッファとして述べた。養殖も「あり」であるが、獲った幼魚を大きく育てる点では、蓄養も同じ意味になる。どちらでもよい。安全安心で安定した供給が鍵。

鮮度の良い「めぎす」は刺身や鰯で美味しいのは、事実であるし事例も豊富である。しかし、店頭に並べられているものは刺身用の表示が無いが、あったとしても見た事無い。朝どれをまずは刺身用として出して、一定時間経過のものを加熱用としたらどうか。