

44. アカムツ 赤鮭(のどぐろ)



◇撮影後のコメント◇

撮影当日、仕込の際ウツカリ皮を引いてしまった。撮影中に「あつこれ皮焙り焼霜にするはずだった」と思い出した次第。程好い皮目の焙りを想像してネ。ゴメンね。不味い訳では全くないが、価格が高い→美味しいと思いつむ→人気となる→品薄となる→の生産者にとっては好循環、消費者としては悪循環となる。美味しいのはこれだけ？

学術的分類では、条鰭綱(じょうきこう)スズキ目ホタルジャコ科アカムツ属に内包される。県内漁獲のくろのどぐろと呼ばれるムツは、同綱同目ムツ科ムツ属、ムツによく似たクロムツも同綱同目同科同属に内包される。ややこし。のどぐろは概ね水深100m以下に生息するのであろう。関東の釣情報によると、それより浅い所で狙う船もあるし、200m以下の深海を狙う船もある。県内では漁獲はあるが、それを対象にした遊漁船はない(はず)。深場狙いで結果釣れたのはあるであろう。もしそれを狙う遊漁船があれば、電動リールが必要。ワシは最近50m巻くのも億劫になってきた。しかし、電動リールの有無に関わらず、それ狙いの船があれば、乗って釣ってみたい。買って食べても美味しいのどぐろ、自分で釣ったモノはその何倍も美味いに相違ない。本来その素材の持つ味以外の特別な味が加わるのである。本来の味の好きのの一つは、その脂である。断言できる。