

47. クロマグロ 黒鮪(まぐろ:20kg以上/尾)

夏



漆器製作・提供:夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

マグロの良し悪しはその鮪店の評価の大きな要素と位置付ける評論は多い。それが首都圏の鮪店の評価ならまだ容認できない訳ではないが、地方の鮪店に於いては、その評価基準を一律に適用できないし、当てはめようとする事自体間違いである。年がら年中マグロは獲れないが真実であるから。やはり生が好いが自然。(沖縄産)

輪島のクロマグロの蓄養事業が数年前に撤退した。しかも事業開始から数年での撤退である。その経緯(事業開始～撤退)は知る由もないが、事業開始を新聞の紙面を見た時はやっと地元産のマグロが(たぶん安く)口にできると大きな期待を持ったのは事実でありその撤退をまた新聞の紙面で知った時は、正直落胆した。撤退理由は紙面に書いてある通りであろうが、氷山の一角であり、潜在する理由は他にも複数あり、それが複雑に絡んで解れなくなったのが真の理由であるはずである。事業の撤退である。そう簡単ではない。

釣の話。ワシは自慢ではないが、2度それを釣った。正確には五目釣りで釣れた。大きさはマス目不足で割愛する。その味は、流石クロマグロである。美味であった。まして自分で釣った(釣れたにしろ)ので、その本来の美味しさに特別な美味しさが加わり超が付く美味さであった。当然、刺身で食した。めじと言えない(大きさバレた)脂であった。