

#### 49. ツクシトビウオ筑紫飛魚(かくとび) ホソトビウオ細飛魚(まるとび)



##### ◇撮影後のコメント◇

調達先の店員さんによると、まるとびはかくとびに比べ身が柔らかく、背がやや角張っているのがかくとびで、まんまるのがまるとびとのこと。写真はかくとび、鮮度が良いからか身がプリプリしていた。当魚に必要な脂分が少ないからか旨味が強調され、しかも清涼感がある。ビールや冷酒が良く進む酒量増進ドラッグに相当。(ある意味危険だ)

この2種の味の違いが判らずに、こんな本書きやがって、と目くじらを立てて憤る方、eーじゃあーりませんか。同時に味わう機会もないし、鮨屋のカウンターに座って、「かくとび下さい。その後まるとび下さい。」などと注文する嫌な客になりたくないし、そういう野暮でイヤミな人にもなりたくないのである。出来れば盛夏に、冷たいビールで口中を御清めし、アルコール消毒後、この一貫を口にしたい。それがどちらでも構わない。清々しいや、爽やかなと言う言葉が的確にそれを表現する旨さが口中に広がり、目を瞑れば頭の中に清涼感が広がり、生き返るのである。その時、ああ美味しいと感じる事が出来れば、どちらでも好い。それでいいのだ。その2種の違いが判る方は、多分、両方あっさりとした味だと、あっさりとするのであろう。その人にとって美味しい、不味いは別の次元なのかもしれない。少し寂しい。そう言えば「とびっこ」もあった。研究してみよう。