

## 50. ヒラマサ 平政



### ◇撮影後のコメント◇

個体差が有るのか、無いのか正確なところは不明だが、きっと前者であろう。写真のモノを試食した印象は、本来の旨味と、それを邪魔しない程の好い脂が乗っており、それらが相乗効果を発揮し、絶妙なハーモニーを奏でていると表現せざるを得ない見事な味であった。つまり、後を引いたのだ。サッパリしたの印象は捨てることにする。

ヒラマサとブリの違いは主に門（上顎上後端）の形状の違いである。検索してみてね。ヒラマサが丸く、ブリは角張っている。であるから、ワシは、ヒラ丸、ブリ角として記憶している。しかし、卸されて、柵に取り出された時点で判別不能となる。この時期の味はヒラマサが格別に好い。旨味の濃さが違う。産卵前がその主たる理由であろう。そして、個体によっては脂が乗っている。しかし、その脂が感じられない程旨味が勝るのである。

ヒラマサとブリの釣（引）味の違いは？その違いが判る釣人は、尊敬に値する。昔レコード盤の溝目を見て、名曲か否かを判別できる方がいたが、その方と同等に尊敬できる。今まで、何度かその両方を釣ったが同日ではないし、ぶりではなく、最大がんどである。よーし、腕を磨いて少しでもその領域に近づけるようになりたい。ならば、真鯛狙いにするか。おっと！ここから矯正か？狙ったモノを確実に捕獲するのが当面の課題か。遠い。