

51. カジキ類 梶木(さわら)



◇撮影後のコメント◇

何かカジキかは不明、「さわら」表記の切り身を購入。写真は静岡産。部位は中トロと判断した。不味いはずがない。中トロ、大トロ、以外も昔は鮭ネタとしてどこにでもあったが、今は片隅に追いやられている。一部では絶滅か。中・大トロは新しい巻物としても好いのではないか？海苔との相性が好いと断言する。名称は何巻としようか？

学術的分類によると、スズキ目マカジキ科に県内漁獲のシロカジキ、クロカジキ、バシヨウカジキと漁獲不明のマカジキが内包される。メカジキは、同目メカジキ科に属する。県内では、これらを「さわら」と呼び、バシヨウカジキは「ぼれん・かんぬし」とも呼ばれる。全国的には「かじきまぐろ」として流通し、加工品の一部に「かじき」が省略されて「まぐろ」として出されているモノが昔あった。「さわら」は県内独特の呼ばれ方で学術的な本名のサワラ（鱒）と混同しやすい。大変ややこしいが、1つの文化として継承しよう。その刺身は昔、よく店頭で見かけたが、近年稀である。昆布締めがあったか。いずれにせよ、味は好い。味わい深い。その5～6種の味の違いはどうでもよい。将来ある人に、その美味しさを継承しよう。そして、それを「さわら」と呼んできた伝統文化も継承しよう。モノゴトの良し悪しに対し分別（ふんべつ）ある人になっていただきたい。