

## 53. アラ 鮠



### ◇撮影後のコメント◇

調達したのは小ぶりなので、オーストラリア産かと脳裏をよぎったが、そんな訳は無く石川産。身の歯応え(コリコリ)は、アラの特徴の一つ。加熱すると別の歯応え(プリプリ)となる。これは身の中にコラーゲン質が多いのではないかと勝手に想像している。(実証していない)良く噛むと、個性的な旨味が滲み出る。生・加熱両方美味しい逸品。

九州で有名かつ美味しい「あら」は「クエ」。「クエ」はスズキ目ハタ科エビネフェルス属に内包される。「アラ」は同目同科アラ属に内包される。「クエ」はハタ科であるがどのハタ類より「マハタ」に極似である。ちなみに「マハタ」は同目同科ヒポルソドウス属である。「アラ」の外見は「クエ」よりも、むしろ「スズキ」に良く似ている。一般的に白身魚は熟成させた方が、旨味が増して良いとされる。いままで多くの白身魚を紹介しこれ以降も紹介するが、種類別、時間変化、温度変化、どの成分がどう変化・最大化するか等を研究し、論文に纏めてみたらよいと思うが実現出来ていない。しかし、旨味成分が最大に発揮される状態である事と、食べた方が美味しい・不味いと感じるのは全く別の次元の話である。旨味成分が多い=美味しい。そんな単純な話ではない。この「アラ」の小さなモノが、名古屋の東山動物園にいるらしい。別の次元の話であった。アラをくえ。