

54. ハモ 鱧

夏



漆器製造・販売：輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

石川産を入手につき差替え。従前は外国産業務用冷凍加工品を利用。その評価①湯引き工程で旨味が散逸、時間経過で好い風味が飛ぶ②解凍時ドリップに旨味がさらに溶出し、好い風味は蒸散③無味。雑味と薬品臭とパサつき感のみが残る。冷凍するなら骨切直前までに留めること。以上石川の生産者各位、参考にして下さいね。

京の食文化の中で、この時期に外せないものの一つである。もし、鮪ネタとして提供するなら湯引きの梅肉載せか、蒲焼であるが、どちらも捨てる難い。何より、どちらも美味しい。どちらを先には別として、順にそれらを口にすると、元は同じであるが、別の素材であるような感覚になり、後のモノを食べ終えた瞬間にその美味しさの所為で、前の美味しさを忘れ、脳内で反芻し思いだし、また後のモノを忘れる。つまり、後を引くのである。

「いしかわ旬の鮪だより」は、石川県産のネタ10種10貫を標榜し原則とし、元は「ハモ」1種であるが、2種として取扱うものの一つとすることにした。利用者の皆様方にはご不満かもしれませんが、ご理解とご容認頂きます様、よろしくお願い申し上げます。

しかし、漁獲が少ない。その期間中、安定した供給を確保する目的で、蓄養が必要であろう。当魚、ウナギ目ハモ科に属する。養殖できないか？産地として県外に供給も好い。