

56. カンパチ 間八



◇撮影後のコメント◇

脂の乗りが良いモノに出会えた。マグロの中トロの様相である。以前釣ったモノは身がもっと赤かった。しかし良く考えると、釣ったモノは体長35cm程度の幼魚であり、写真のモノは全体長は不明(柵で購入)であるが、柵の大きさから類推すると、相当大きなモノのであり、脂の乗った成魚であると思われる。これなら白身と言えるか？

魚の赤身と白身の分類について、Web上で色々検索し、情報を整理すると、鮪の業界とその他でその取扱いや認識が(共通の部分が多いが)違う部分がある。そもそも、その定義の基準が法令等により明文化されているものではないので、読者の皆様におかれましては、参考程度にして頂き、その分類に異議異論苦言苦情怒り憤りがあっても当方で対処し兼ねるのでよろしく。鮪業界の赤身の範疇は、マグロ類、カツオ類、カジキ類、さけ・ます類まであり、鮪業界以外の世界では、そこに青魚・回遊魚と言われるものが含まれる。そして、鮪業界の白身の範疇には、タイやヒラメはもちろんブリ、ヒラマサ、カンパチ、ヒラアジが含まれる。そして所謂青魚の鯖、鰹、鰯、サンマ、飛魚は、光ものとして取扱われる。カンパチの赤か白かは、ブリ、ヒラマサ、カンパチの味の相違点を明確に説明出来るようになってから判断する事とする。昔釣れた。上手にぐるとより美味である。