

60. マアナゴ 真穴子



◇撮影後のコメント◇

写真は煮穴子。好みが分かれるかもしれないが、これを少し焙って香ばしさを付加しても好い。よりアナゴの好き(隠れた一面)が表れて益々好くなる好循環となる。しかし、焙りの仕事を施したモノは見かけない。寂しい限りだ。焙る焙らないは別として、煮穴子は官能的。小骨は抜いてないにも関わらず、その柔らかさ・美味しさに骨抜きにされる。

それが十分か否かは別として、県内漁獲がある。しかし、何処へ流通しているのか店頭では見かけない。足らざれば、養殖で補えである。富山県では「近大育ち」養殖マアナゴを富山のブランド産品に！」(近大HPより)に記されている通り成功している。二番煎じでも構わない。少なくとも、県内需要分は確保しよう。教えを乞うてでも実施すべしである。県産鮮魚介類について、消費者の立場で生産者・流通業者各位に一言申し述べる。生産者はその環境の好きに胡坐をかき、旧態依然とした生産を繰り返しているが、消費者からそのうちソッポ向かれる。流通業者は、七尾の定置網にブリが大量のニュースが流れている翌日に千葉県産のブリを大量に店頭で並べさせるな。魚離れは、消費者の所為では絶対ない。あきれる。穴子の味は各位の良く知るところで略。調理法は、個人的に絶対煮穴子として提供したい。その柔らかさは大変好い。共感してもらえると確信している。