

## 72. ハガツオ 歯鯉(きつねがつお・いせがつお)



### ◇撮影後のコメント◇

先ずは食感、柔らかい。鱈や生サバの刺身に近い好いネっとり感。次に風味、強くはないがカツオらしさを十分発揮。そして味、カツオ・マサバ・クロマグロ(中トロと赤身)のイトコドリ。今、何を食べているのか分らなくなる。それが「きつね」の(諸説ある)所以。騙されて不快と感じるのは自然だが、これは騙されて愉快的な好例の一つ。何度でも。

Web上で検索し情報を整理すると、当魚の味の評価は、鮮度が良いものに限り好評である。そして、残念ながらその鮮度が落ちやすいという事実がある。つまり、足が早いのである。それが市場に出回らない理由の一つであることに違いないようである。他に足が早いものは何か無いかと検索すると「ウサイン・ボルト」と出た。やりよる。ワシのPCできる子である。どうも聞き方、尋ね方がズレていたのである。そもそも足が早いの意味は、①歩いたり、走ったりすることが早(速)い②(食品の)鮮度が落ちやすい③商品の売れ行きがとても良い(飛ぶように売れる)こと。情報を整理するとその3つが回答となる。当魚、是非提供したいが、鮮度の問題以前に、当県の漁獲が少ない。漁獲がある期間所要量確保できれば、現時点で最善の手法を用いて、鮮度良く速やかに移送し、提供したい。そして、「いしかわ旬の鮭だより」が、上記③に合致することを願って止まない。