

76. サワラ 鱈(さわら・さごし)

秋



◇撮影後のコメント◇

写真は焼霜。結論は正解。しかし、他の調理法も捨て難い。本文に「最適解を探りだそう」と記したが、それを求めることは難しい。提供側が迷うと、お客様も迷うことになる。そもそも最適解があるのか？全てが最適解であるかどうか？美味しいとはどう定義されるのか？素材の好さを引出すのも手段の一つ。その時々毎もありか。

51. カジキ類の項で述べたが、石川県に限って、それを「さわら」と呼んでいる。何故そう呼ぶようになったか不思議である。紛らわしいので再掲した。魚へんに春と書いて鱈。春が旬と思われがちであるが、春は県内漁獲が少く、秋に漁獲が多いことと、この時期脂が乗って美味しいので、ここで取り上げる。漁獲があるし、味も美味いし、価格もお手ごろであるが、1つだけ欠点がある。足が早いのである。その対策として、①船上にて獲った直後、血抜き・エラ内臓除去まで行う。②ストレスなく活魚で持ち帰り、一定期間蓄養後①の処置を施す方法がある。②が現実的であろう。欠点を払拭し、提供しよう。当魚生も好いが、酢ヅも好い。押し(箱)寿司の例もあった。焙りもある。様々な調理の可能性を追求・研究し、多くのお客様の支持をいただけるような、最適解を探り出そう。

何度も述べるが、カジキ類を「さわら」と呼ぶ文化は、継承しよう。何も問題はない。