

82. マルソウダ 丸宗太(そうだがつお・ちゃぶくろ・ろうそく)

秋



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

県内生産者・流通業者の多くはヒラソウダ・マルソウダを同定することなくまとめてソウダガツオとして出荷・流通させているようだ。漁獲は圧倒的にマルソウダが多いと思われるが定かではない。ヒラソウダは血合の部分が少なく当マルソウダは多い。念のために血合部分を削って調理・撮影・試食とした。生産者各位には是非血抜きを望む。

当魚とヒラソウダの判別方法の一つは、鱗部分の違いによるものである。ヒラソウダは鱗部分が横向きの漏斗状で、その足が糸状で長い特徴がある。マルソウダは鱗部分が横向きの長い二等辺三角形で、頂点が尾に近い所にある特徴がある。検索してみてね。マルソウダは足が早いと言われている。厳密に言えば、血中に多量のヒスチジンが含まれていて時間の経過と温度でヒスタミンに変化し、それがアレルギー様反応（仮性アレルギー）を発症させる原因となっている。当物質、加熱しても変性（無毒化）しない特徴がある。ヒスチジンの多さが「足が早い」の所以である。極限までその原因物質の除去と変化の契機を与えない加工方法（血合の扱い含め）を開発及び徹底検証し、生で提供しよう。高知県では「めじか」と称され、8月下旬～9月下旬にその新子（1年未満）が刺身として提供されている。須崎市HPの例では血合の除去は無かった。仏手柑の薬味が好きそう。