

85. サケ 鮭



◇撮影後のコメント◇

写真は七尾産海水面のサケ。正しい処置を施せばアニサキス(寄生虫)の心配はない。天然物の脂の爽やかさとサケの風味豊か、食感も柔らかく、サケ本来の好きがよく分る逸品であった。県内海水面の漁獲も7.5t(石川の四季のさかなカレンダーより)と程好くある。もっと市場(しじょう)に出回っても好いと思っているのはワシだけか？

感覚の話の続き。何時、どういう教わり方で赤色は赤色として、緑色は緑色として認識したのだろう。例えば、幼い子が色鉛筆かクレヨンで赤いチューリップの絵を描くとしよう、見本の現物が写真を見て、花は花と同じか近い色を、葉は葉と同じか近い色を何も教えなくても選択し描くし、そして親なり先生がそれは「あか」だの「みどり」などと教え、それを何回か繰り返すうちに覚える、または刷り込まれるのである。先ず断っておく、色覚異常の話ではなく、人が感覚として認知しているものが、他人と全く同じ感覚として認知しているかは、見えないし、誰にも分らないし、証明できない。という話である。

サケの話。先ず釣の話。毎年この時期に、手取川サケ有効利用調査実行委員会が釣行を解禁している。機会があれば参加したい。詳細はそちらへ。当魚、徹底したアニサキス対策を実施した上で、生で提供しよう。握りが好いか、押(箱)が好いか検討しよう。