

90. マサバ 真鯖

冬



漆器製作・提供:夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

メサバ。いいね。全く飽きない。添い寝したいぐらい。浅メは近隣の店頭にはないし、なかなか出会えない。真っ白なモノはよく見かける。それが好いか否かは別、ワシ好みではない。ならば、もう自作するしかない。ワシ流のメ方:強塩に1時間、良く水洗いし、良く拭いて生酢に20分漬ける。酢を良く拭いて、1時間冷蔵庫で寝かせる。(新潟産)

冬の1番手は、ズワイガニかブリが相応しいと思う方には、けしからんと思われるのは当然であろう。申し訳ない。半年程前まで、近所のスーパーに長崎産のサバ(生)の刺身と、そのメ鯖が販売されていた。両方大変美味かった。しかし、ある日突然、店頭から消えた。店員さんに尋ねると、バイヤーに聞いときますとのにべもない返事である。Web上検索し調べると、その製造卸業者がなんと、農水省から産地偽装で摘発されていた。ないはずである。仕方なく、別のスーパーで見かけた石川産自店製のメ鯖を購入し食したが強烈な塩辛さで閉口した。後日、どんな製法で調理しているか苦情と併せ尋ねたら、丸1晩強塩に晒し、塩抜きが甘かったとのこと。食あたりを気にしてそうしているとのことであった。正しい製法で加工されれば美味しい(産地偽装は×)し、誤った製法で加工されるとせつかくの素材が台無しである。石川県産のみを用いて正しい製法で提供しよう。