

103. クロマグロ 黒鮪(めじ:1~20kg/尾)

冬



◇撮影後のコメント◇

あっさり感がいい。外連味が無いマグロの味をハッキリ主張している。成魚の味は当然好いが、一部カネの味がする成魚より、純粋な味の未成年が好い場合もある。例えば、うす汚れた大人の意見より、ピュアな未成年の主張が正しい場合も大いにあり得る。ピュアな大人はあり得ないのか？ピュアでないから大人なのか？(長崎産)

拙著を書き終える直前に、水産庁幹部が「メジマグロ食べないで」と異例の呼びかけを行ったので、この項は書き直した。素直に聞こう。食べないで、活魚のまま蓄養に回して「めじ」でなく、名実ともに「まぐろ」と言えるまで大きく育てて出荷しよう。「めじ」でなく、その「まぐろ」を頂こう。蓄養の撤退の話は前述したが、継続可能と判断する。

クロマグロのタイトルを見て2回目だと、気付かれた方は、スルドイ。同様な例がブリである。逆にタイトル数を減らすものとして、エッチュウハ イ・カガバイ・ツハ イ アワビ類、カジキ類、クルマエビ等がある。したがって、厳密な百選の百の数字は確定出来ないし、確定させるべき意義も見当たらない。県内には、百を超える鮪のネタがありますよ程度の意味であり、他意はない。もちろん二百、三百と増えることに異存はない。

釣れたものは美味しく頂こう。釣って殺生、食って往生。釣るだけでは、殺生である。