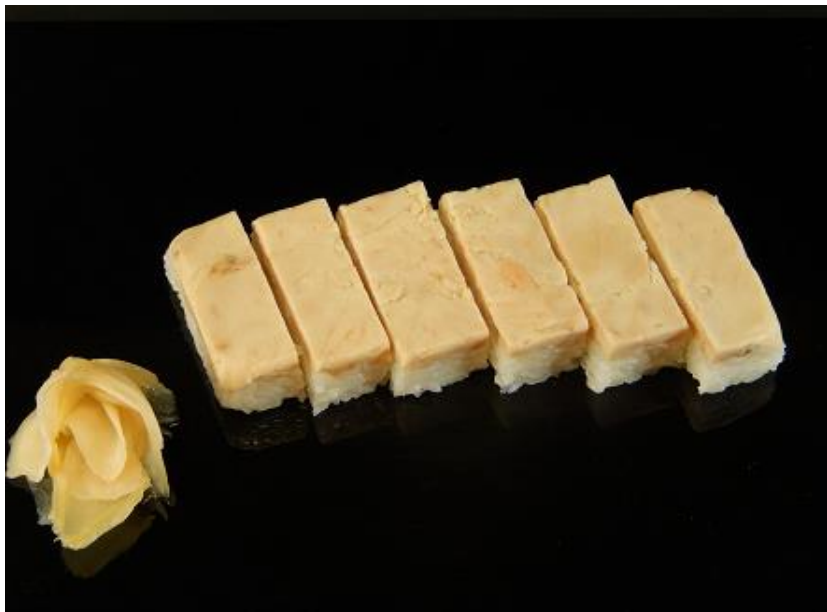


122. サケ 鮭(手取鮭箱寿司)【箱寿司】



◇撮影後のコメント◇

写真は手取川産。県)水産総合センター美川事業所の調査対象(雄3.2kg)を県)内水面漁業協同組合連合会より購入。ブナ(婚姻色)化→成熟により肉色が白い事実があるが、天然由来の脂の質と量がサケ本来の旨味をより際立たせる。見た目の白さを補って余りある天然ならではの深い味わいの好印象。なつかしい味である。

最後の項である。正しくは「現時点で」を先頭に付けなければならない。今後、二百・三百とその種類を増やしたいし、各位の提案により増えていくことを心より祈念する。

サケの話。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。←気づかれた方はスルドイ。85. サケの件で書いたものをそのまま再掲した。85. は海水面、122. は内水面の扱いとした。当局の区分も違うのである。近年内水面の漁獲が減っている。成功の鍵はそれの解消である。

新種のネタ「ヤリガイ」が見つかったが、まだ同定されていない。その詳細やその後の展開等は、次の出版の機会に報告出来る様に努力したい。読者各位は有象無象の類の「ヤリガイ」など本気にせず、各位の何か本物の「遣り甲斐」のあるものを見つけて欲しいしそれが完遂されることを願って止まない。そして、ここまで読破されたことに感謝する。