

### 133. シイラ 鱈



#### ◇撮影後のコメント◇

本文中に記載したが、漸く手に入ったので「個体差」の比較はできないが、多分その中でも最良のモノに出会えたと言っても過言ではない程の美味しさである。旨味が強烈であり、脂もよく乗っている。なんだか金沢および近郊の一般消費者各位には申し訳ない。こんな美味な素材を提供しない出来ない阻害要因は、一体何なのか、誰なのか。

金沢および近郊の店頭では「絶対」お目にかかれない。何か「皮に毒がある」の根拠なき「噂」か「風評」により店側が忌避している。加熱用さえ見当たらないし、生食用などは「もつてのほか」なのであろう。が、お祭りのお寿司用に冷凍の切り身（塩漬かか？）がこっそりと置いてあったりするので、訳が分からなくなる。七尾の定置網にその漁獲がピークの頃、七尾のスーパーに電話し、漸く柵2本を手に入れることが出来た。店員さんに状況を聞くと、地元七尾ではなんら問題なく「生食用」として出しているとのこと。しかし、そのスーパーの金沢にある店舗では「出せない」し「出さない」とのこと。根拠なき「噂」や「風評」に負けず出してね。とお願いしておいた次第。全国的に視野を広げると「刺身」の事例が高知県や山陰地方に豊富にある。違うモノのなか？釣の話。20年程前にm越えを釣逃した。目前で針曲り外れ。以来右肩下がり。進歩どころではない。