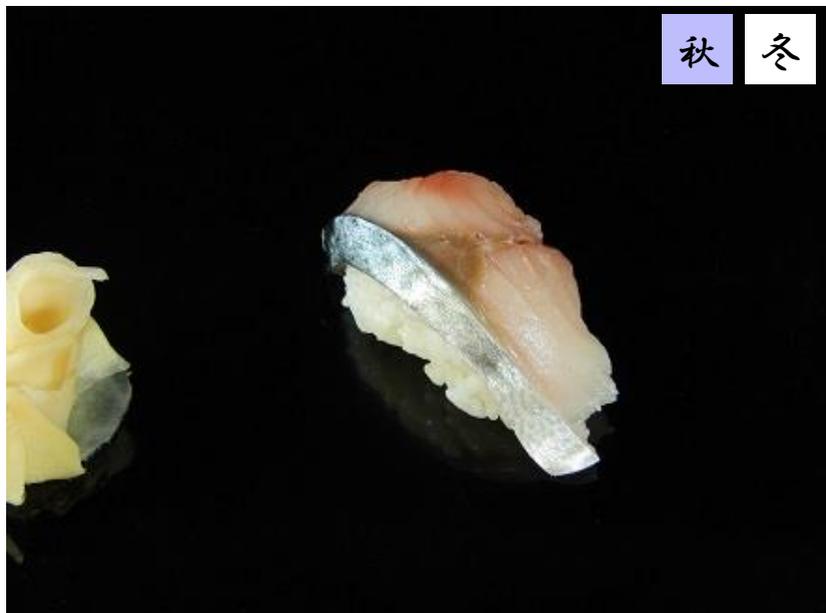


134. ゴマサバ 胡麻鯖



◇撮影後のコメント◇

恐れ入りました。今まで取上げなかったことをゴマサバ様に謝罪します。調理途中からその美味しさが伝わり、画像も撮影の腕の悪さを補って余りある美味しさを表現できた。そして試食により、間違いなく美味しいと実証できた。と漸く遅まきながら意識したことによるものである。全く遅きに失した感が否めない。ゴマサバ様ごめんなさい。

全く失念の一言に尽きる。なぜ今まで気が付かなかったのであろう。店頭では無意識に見かけていたはず。しかもしょっちゅう。原因の一つは意識の中で「マサバ」の陰に隠れてしまったこと。もう一つは参考にしてしている石川県水産総合センターのサイトの「石川の四季のさかなカレンダー」ページ中に取り上げられていなかったことも理由となる。センターに問合せしたところ、1. マサバと混在しているので仕分が困難。2. マサバと判別困難な個体も存在する。3. マサバの項目は現実的にはサバ類と解釈してください。とのこと。漁が少ない時は仕分しているようだが、現実的に難儀なことは理解できる。したがって項目として取上げられない（しにくい）理由もよく理解できた。その中でも僅かに捕捉できているデータ（あくまで参考値）によると7・8・9月に漁獲が相対的に多いとの回答であった。それでも旬は晩秋～初冬がマッチしていると断言できる。脂の乗りが。