

154. ハチビキ 葉血引(あかさば)



◇撮影後のコメント◇

何とも比較できない素晴らしい濃い旨味が口中に広がる。これを頻繁に口にできないのは残念至極であるが、漁獲量が極めて少ない。太平洋側にあっても、その漁獲量は少ないに関わらず、その味の評判はすこぶる良いし、日本海のそれと太平洋のそれが違うはずはない。間違いなく美味しい魚種の一つであることに相違ない。

当魚、半年前に馴染みの鮮魚店で見かけ、半信半疑で購入し喫食したが、これが何とも美味であった。初めて経験した味と風味であり、機会があればまた賞味したいと思った。

しかし、高知産であったことから「いしかわ旬の鮭だより®百選譚」の続編の位置付けである当ページ「鮭のネタ・鱈のネタ」では取り上げることを憚っていたし、ご当地石川では、漁獲は全くないから、無理矢理の掲載はできない。と思っていた。

そんなある日、その店で店主が「金沢港で上がったものである。こんなことは珍しい。今買わないと、何時買えるか分からない。」と、いつもは無口に調理に没頭している強面の店主だが、それをそこに集まる数人のお客様に強調されていた。「あかさば」の美味しさを知る契機となったのが当店。他のお客様が遠目に躊躇している中、率先して手を挙げて購入した。これに連動して多くの方にその好きを知ってほしい。間違いのない美味しさ。