

177. ツムブリ

秋

冬



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

仕込の最中は「つまみ食いはしない」を頑なに守っているが、当魚を捌き、柵取りの段階で、もう手から「美味しさ」が伝わってきた。握っている時には唾が出てきた。そして、待ちに待った試食。なんでもっと早く出会うことが出来なかったのかと悔やむ。絶対「一期一会」としたくない一品。否「逸品」。大将。教えてくれてありがとう。

いつも利用している七尾の鮮魚店（鮮魚中心の食品スーパー）の大将から「ツムブリどうかね。いいぞ」と氷台の上に横たわる”ツムブリ”を勧められた。「ツムブリ??？」と頭の中で検索していると、「これ」と冷蔵陳列棚にあるパック詰めのお造り（お刺身）を指示された。「ボラによく似た姿やね、味はどうか」と返答すると、「まあ。一回やってみたら」と穏やかにかつ、力強く勧めてくれた。早速、氷台の1本を購入した。

どこかの店頭で”ツムブリ”を見かけたような気はするが、他県産であったのであろう”採用”には至らなかった。なぜなら、県産は「ない」と認識し、「いしかわ旬の鮭だより」の候補には該当しないと思っていたから。なぜなら、県内各漁獲・販売データの魚名には無いから。久しぶりの”石川県産新ネタ”に出会えた歓びと、未だ知らぬ魚種がある奥行の深さに驚き、「もう無いと決めつけ」や「全てやり遂げた」の慢心に反省。