

180. シマガツオ(エチオピア)

夏 秋



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

写真は和歌山産。独特な風味とやや強い酸味と個性的な旨味。鮭飯との相性は、意見の分かれるところと思われる。翌日、刺身として薬味をそれぞれ、ワサビ／卸生姜で頂いたが、自分自身でさえ、分からなくなる。結論は何か(薬味)と組み合わせると好いと思われるが、その「何か」が見つかっていない。今後の研究課題とする。

いつも通っている鮮魚店の氷台に「エチオピア(和歌山産)」の札を見かけた。

随分と昔に、その名と姿を知っていたのだが、目に触れる機会がなく、よく似た”マナガツオ”と混同し「標準和名はマナガツオのはず」と知ったかぶり、馴染みの店員さんに話すと、「確か、シマガツオだったはず」と分厚い魚類図鑑を持ってきてくれ、説明してくれた。「でも、どうすればいいのか(美味しくいただく調理法)は知らん」との返答であった。「じゃ。帰ってPCで調べておく」と、取りあえず3枚に卸してもらおうことにしたが、鱗が固く「皮引いとくね」と美しいピンク色の姿のバック詰めで渡された。

石川産ではないところは痛い、日本海側にも生態はあるはず、ただ市場に出回らないだけと信じて、当ページで取り上げることにした。それで、なぜ”エチオピア”なのか。”エチオピア”の由来は諸説あるらしいから、Web上で検索してみてください。