

八角（握り鮓）

八角（はっかく）標準和名は、トクビレ（特鱈）だが、Web上豊富にある画像を見ると、姿形（丸魚）からすれば、八角が標準和名でも良い様な気がするが、あくまで個人の見解。画像を確認していただければ、皆様も納得（共感）していただけるのではないかと。主な産地は北海道だが、島根県以北にも生態はあるようだ。今回は、よく利用している馴染みの鮮魚店で見かけ、柵になったもので入手した。（なので姿形の画像はありません）



もうずいぶん前から、その鮮魚店で見かけ続けていたのだが、「いしかわ旬の鮓だより®」を標榜している中に、いつも北海道産である八角を入れるわけにはいかないから、自然と購入を避けてきた。しかし、何が契機か忘れたが、購入し、試食してビックリ。

その強い旨味は、コラーゲン成分由来なのか、コラーゲンが豊富であるから、独特のやや強めの歯応えがあり、よく噛むことによる滲み出る旨味なのか、その両方なのか、よく判らないが、美味しいことと、コラーゲン成分が豊富なことは、よく判った。その上、酢飯との相性も抜群に良く、お造り（刺身）だけで召し上がるのは、もったいないとの印象を持った。正直、たまに採用する「県外・国外産」の一つとして取り扱いたい。