

# もうかざめ

馴染みの鮮魚店の店頭で、パック詰めされた「宮城産 毛鹿」の柵を見かけた。なんだろうか。以前に初見の「平鯛（ヘダイ）」を「ひらだい」と読み間違えて大恥をかいだところから、今度は聴かずに黙って購入し、帰宅後にそのまま「宮城産 毛鹿」で検索してみたところ「毛鹿（もうか（ざめ）」と判明した。標準和名は「ネズミザメ（鼠鮫）」



であることも同時に認識できた。おっちょこちょいにも「けじか」などと発言しなくて良かったと胸を撫で下ろした。知る由もないが、なぜそう命名されたのか不思議だ。

早速、酢飯に調味した赤酢を混ぜ込んだ鮭に仕立て試してみた。強めの歯応えと強い酸味が第一印象であり、大トロに似たその見た目から、強い脂をイメージしたのだが、その期待虚しく「脂」は殆ど感じられなかった。だから不味いのかと問われると、そうではなく、初めて接した素材の初めての味に、見た目と実際のギャップにただただ戸惑っているところが正直なところである。残りを翌日再度「刺身」としていただいたのだが、よく吟味すると、意外にも強い酸味の後側に「マカジキ」に似た「旨味」が隠れていた。

食べ慣れていない食材に対する先入観は別として「これもあり」と思った次第。