

237. バショウカジキ 赤酢飯

毎週立ち寄る農産品中心の産直施設で当魚の切り身（柵）を見つけた。農産品や加工品が売場のほとんどを占めるが、鮮魚の加工品を売る一画がある。今まで当すしセン®が採用に至った「石川県産新種発見」に大きく貢献してきた当売場。今回もまたやってくれました。もう長い間「石川県産新種」に出会えなく、材料出尽くし感にどっぷり浸かって、



素材そのものとしては、ずいぶん前に終了としていた矢先の「新種発見」となった。

カジキ類について。その入手の全てがブロックまたは柵であり、具体的な表示がなければ、クロ（カワ）カジキ・シロ（カワ）カジキ・メカジキの3種を表示に頼らず判別することは、正直難しい。それら全てを「カジキ」と表示されてしまうと、何がなんだか分からなくなる。それら3種とメカジキの違いは、判別可能であるものの、部位によっては、よく似た特徴から、判別（同定）不可。しかし、どれもカジキ類共通の美味しさを持つ。

さて、当魚の味の特徴。表面的な淡い旨味の内側に、よく噛むとしっかりとした旨味が立ってくるし、カジキ類特有の爽やかな風味も優しいながら感じ取ることができた。入手したのは「尾に近い」部分。頭に近い部分の味を知りたいが、もう会えないのだろう。