

252. ゴマサバ（押寿司）2種

マサバとゴマサバの見た目の違いは、明確である。特に腹の部分に黒胡麻に例えられる斑点があるのがゴマサバであり、それが無いのがマサバとの解釈が相場である。石川県のゴマサバの漁獲について、県水産総合センターに尋ねたところ、どちらも判別不可能な中間種があることと、両者が混獲され現実的に仕分できずにマサバとして計上されているとのこと。1カ所のみゴマサバの報告があるが、味の違いがないからよしとしよう。



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

ゴマサバ特有の斑点がバッテラ昆布を通してハッキリ見える。ゴマサバだから美味しいマサバだとそうではないということはない。近年、このような肉厚のバッテラが入手困難それ以前に、バッテラ自体、見かけなくなってしまった。急に不味くなったのでも、皆様方の嗜好が劇的に変化したとも思えない。

その美味しさと伝統的な正しい食文化を継承する意味を込めて提供し続けたい。

伝統と革新の両輪を旨に日々研究に勤しんでいる。上の画像が前者、右の画像が後者にご理解ください。研究の結果、焼霜（炙り）を施し、ポン酢醤油寒天・紅葉卸・小口ネギとの組合せが最善との結論に至る。

同じ素材（酢飯・ゴマサバ）を使用している、ここまで違う「味」となるのがとても不思議。「どちらが美味しいのか」などの愚問は不要。どちらも「あり」です。



マサバ・ゴマサバのアニサキスによる食中毒を防ぐため、厚生労働省のガイドラインに準拠し、下処理を施した上「 -20°C で24時間以上冷凍」を確実に実施しています。

マサバ・ゴマサバの生食をお客様へ今後も安全・安心に提供できますように、古より連続と愛され続けてきたマサバ・ゴマサバの生食の食文化を未来へ継承できますように。