

# トロ

長年待ちわびていた石川県産クロマグロのトロを入手することができた。この年の3月～4月にかけてマイワシが桁違いの大漁であったことが影響してか、クロマグロ（成魚）や、めじまぐろ（幼魚）も近年稀にみる豊漁であったから入手できたのであろう。

いつも利用している鮮魚店で意外と豊富に置いてあった。今、思い返せば、その日だけ



の特売であったような気がする。その日以降は、石川県産のクロマグロの漁獲が例年通りの乏しさも相まって、いつもの他県産のトロがいつものように並んでいた。

「本マグロ（クロマグロ）」は、鮨屋の花形。誰もが認めるところである。ALL石川の鮨「いしかわ旬の鮨だより®」を標榜する限り、石川県産クロマグロに執着することは自然な流れであるが、そうは問屋が卸さなかった。しかも、漁獲時の適切な処置が全くされていないことがハッキリ分かる。画像の通り、血の塊があちらこちらに見られる。マグロ漁に不慣れである石川県産の所以。他産地の方が取扱いが丁寧であり、元が同じであっても「商品価値」が全く違う。消費者の一人として言わせてもらおうと、ただやみくもに獲るだけの漁業は終わりにして、価値を高める仕事に心血を注いで欲しいと願う。