

海鰻（ウミタナゴ・たなご）

当魚、卵胎生（親の腹で孵化し幼体として産み出される）であり、5月～6月にかけて放出するとのこと。「冬」を旬としたのは、漁獲が豊富となるからではなく、動物性の食性を持つ魚類共通の「栄養を貯め込む＝旨味の要素が多い」からそうした。Web上の他サイトにあっても「冬」を旬とするのが多数派となっている。



皮の好さは、焼魚を通して知るところであり、外せないから焼霜（炙り）仕立とするのが自然な流れであった。身の方は、きめ細かいしっとりとした舌ざわりで、酢飯との馴染み良く、これが殊の外好印象となった。身と酢飯のまったりとした優しさの中に皮の旨味と焦がした風味が絶妙なアクセントとなって、そのまったり感を向上させる「触媒」の役割をしっかりと果たした。鰻一貫全体として後を引く逸品と高評価にせざるを得ない。

このような逸材が流通しない・させない＝流通絶滅種となっている現状が歯がゆい。県内取扱う店がほぼ無く、七尾にある鮮魚の小売り・卸が中心のスーパーでたまに見かけるのが唯一だった。また、その好さを知る人がどんどん減っている状況から、漁業者も「値が付かない」と出荷しながらない。市場に出る機会が極端に少ない状況が長年続いている。