

春 4.サクラマス(櫻鱒)

当魚、金沢および近郊の店頭では一般名「本マス」として並べられる。「サクラマス」の表記は稀でほぼない。生食（刺身・鮓等）の場合、寄生虫対策を目的に適切な冷凍処置を施し解凍した所謂「ルイベ」を用いる。皆様方がよく知るところの「サーモン」と同類であり、濃い旨味と柔らかさが長所。本質的な味の差はないが、養殖され安定した脂の乗



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

りがある「サーモン」に対し、天然物である当魚のそれに個体差があることを否定することはできない。逆に言うと、脂の乗りによって隠されてしまった旨味・風味が前面に現れることから、核心的な「マス類」の好さをよく堪能できる大人向けの逸材となる。

昔、とある鮮魚店で手巻き寿司のネタを求めている親子（母親と男の子）を見かけた。子供「ねえ、ママ、サーモン入ってるが?」、店主「はい。入れますよ、ボク、サーモン好きなんや…」、子供「わーい。わーい」と小躍りしていた。まあ、なんと微笑ましい光景か、少し目頭が熱くなった。近年子供を中心に「サーモン」の人気は絶大である。

「富山の鱒ずし」をよく利用してきた。名実ともに「全国区」に相違ない。つまり、その原材料の「櫻鱒」はお鮓として古より連綿と老若男女から愛されてきたのだった。