

春 11. ハタハタ(鮨神)

前提として、寄生虫リスクを排除する目的において、厚生労働省のガイドライを遵守し厳格な対策を施した上、提供することになる。その対策を分かりやすく説明すると、

- (1) 漁獲後、出来る限り速やかに内臓を除去する。
- (2) (1) で処理されたものを -20°C 以下で24時間以上冷凍する。



独特の風味と食感が秀でている。その上、持ち合わせる脂が乳化されている様に感じられるクリーミーな旨味が虜にする。さらに、赤（酒粕）酢飯との相性がとても良く、薬味の卸生姜が全体を引き締める。それら全てがとても良く調和し、音楽で例えると3人編成のバンドがオーケストラクラスの広がりも厚みを持たせた高度で複雑かつ、心地良い楽曲を演奏しているようなそんな一貫である。「何か他の一貫に例えられる好きがあるか」と問うてみても、唯一無二。全くオリジナリティに満ち溢れた独創的な一貫である。

当魚、煮付も好き。塩焼も好き。干物も好き。飯鮓（なれずし）も好きから、もっと消費量が増えてもよいと考えるが、現実はその逆である。せめて上記対策を実施し、生食（お鮓）で挽回しよう。そのためには生産者（漁業者）の一次加工が強く求められる。