

春 12. マアジ (真鯨)

当魚、石川県内水域において年中漁獲されるし、年中美味しい。「旬」の要件に相応しい「美味しい時季」や「よく獲れる時期」に照合しても、答は「年中」となるからややこしい。それを嫌って「旬はない」とすると、あまりにも当魚に対して失礼であり、気の毒である。結果、当書のどこにも入れることができなく「除外」はあり得ない。誠に勝手ながら「なんとなく春が似合う」と思ったから「春」を旬とした。悪しからず。



アジの握りは、握り鮭創成期から酢ヅめとして存在し、その後、冷蔵庫が普及した頃から生でも出されたようだ。2～30年前には、ブランド鯨がもてはやされた時期もあったが結局、地元・近隣で漁獲され鮮度の高い状態で素早く調理されたものが一番美味しいのではないと思う。つまり、その土地土地で一番美味しいが生まれる全国区の皆に愛される好例であろう。「春夏秋冬」※の一つ。

今まで、当魚をネタとした展開を10種以上開発し、もちろん「ボツ」もあったが、採用された全てを紹介できない。泣く泣く一品に絞り追加紹介する。紹介できなかった事例は、当HPの「単品集」を参照されたい。

押寿司の一例。ネタに軽く酢ヅめを施し、酢飯に白胡麻を混ぜ込んだ。派手さなく、好印象が熾火のごとく持続し、心閑(心が落ち着き・穏やかな様)な美味しさに仕上がった。



漆器製造・提供 夏末夕漆綾

「マアジ」の美味しさは何か。その前に、人類が魚を食べ始めたのはいつなのか。知る由もないが、それ以前から当魚は生息していたに違いない。したがって、数千年・数万年前からご先祖の皆様が当魚を食べてきた記憶が、遺伝子を通して現在に継承されているのであろう。それが解の一つの「春夏秋冬」※(あきない・あきがこないもの)となる。