

## 春 13. マコガレイ 真子鰈(白鰈)

長年に亘り、様々なネタについて試作・試食を繰り返してきたことから「気付く・判る」こともある。何か。一言「白身の多様性とその好きさ」である。ある意味「原点回帰」かもしれないが、釣人の格言「鮎に始まり鮎に終わる」とは少しだけ違うのかもしれない。

当方が初めて「白身の握り」を口にしたのは子供の頃であらうが、それが何時なのか記



憶ない。当時住んでいた所にお寿司屋さんが何軒もあって、お寿司を口にする機会が多くあり、美味しかった記憶はあるが、白身に関して「何を食べたのか」すら記憶ない。その理由は、不味かったでも、美味しかったからでもないのだろう。それが「鮎釣には釣果に関係なく楽しさがあつた」と「白身の好きさを理解できなかつた」の違いなんだろう。

一般の方々に「白身の好きさが判るまで食べ続けて」と言っても仕方ない。世の中には、売るほど・破棄するほど色々な食品がある。選択されなければ、勝負は終わり。それでも「白身は食べ続けなければ、その多様性・好きさに気付けないし、判らない」と言いたい。

当魚を柵取した形で出してくれる鮮魚店がある。社長の目利きが「真のプロ」を印象付ける。鮎通の格言として「白身に始まり白身に終わる」を普及・定着させたい。