

春

20. ウスメバル(薄眼張) やなぎばちめ

生産者～消費者の多くが知るところの白身の中にあつて、最高レベルの旨味を持ち合わせる当魚。当方がとやかく言うまでもなく、その人気から窺い知ることができる。また、毎年100t以上の漁獲があり、その人気を支えている。需要が先か供給が先か明確な答を出せないが、安定して需給の均衡を保っている数少ない魚種の一つでもある。



毎年これだけの漁獲がありながら、資源枯渇の情報や兆候も見当たらないことから、相当、資源量は豊富なのであろう。余談だが、釣人の末席を汚す者として、下手な当方にも（釣ったのではなく）釣れたから、その資源量を危惧する要因はないと結論付ける。

厳密に無味無臭とは言えないが、直接的な旨味は持ちえない「コラーゲン」。分析装置など持ち合わせないが、当魚にその「コラーゲン」が多いことを強めの歯応えが教えてくれる。「歯応えが味といえるか」と問われれば、返す言葉もないが、よく噛むことにより潜在する当魚の旨味を引き出し、噛めば噛むほどその好きさが滲み出る好循環となる。

今時の方々にその好きを知って欲しいが困難。とにかく、手に取り口にして頂かないと始まらない。そうなる工夫が急務。人気を支える人が減っているのは、事実だから。