

春 21. マイワシ(真鰯)

前提として、鮮度が良い状態で捌き、所謂「フィレ」の状態、 -20°C 以下で24時間以上冷凍させたもの(厚生労働省ガイドライン準拠)を利用することとする。

冷蔵技術が進化した昭和の時代から、冷凍されない鰯の生食は一般的に普及し、好まれ連綿と食べ続けられてきた事実はあるが、「より安全・安心(寄生虫リスクの回避)」を提供することと、「鰯の生食の美味しさ」を未来永劫継承したい目的から冷凍する。



表面の皮と身間の美味しい部分を保持するため、左の画像は、皮を引かない・剥かないタイプ。したがって「大羽・中羽」サイズは、このタイプには使用しない・出来ない。

その大小、皮の有無に関わらず、生ならではの好きがある。脂が乗っていれば、なおよろし。味と食感がクリーミーで、硬さ程良い酢飯に上手く纏わり、つつい早食い(早く呑み込む)となってしまう。美味しいから。

現物を見た・食べたことはなかったが、書籍か画像で見かけた「ほっかぶり寿司」がとても美味しそうに見えたから、自分なりにアレンジし、押寿司として試作を実施した。

結果は「たいへん好い後を引く味」となった。酢~~メ~~酢飯に入れる鰯酢の量を少し控え目にしたことと、黄柚子が絶妙なアクセントを与えたことがポイント。主役級の大根と黄柚子を外せないから、冬も旬に追加しよう。



石川県漁連の皆様、冒頭の「冷凍加工」を実施できないだろうか。業務用を意識し、フィレまたは刺身直前の状態で加工・パッケージを施し、一次加工のみで、2.5次加工相当の丸魚と比較にならない程の付加価値が高まり、次元の違う単価(kg単価 \rightarrow 1ケース単価)が期待できる。そういう時代であることをご理解ください。真鰯にも応用可能。