

春

22. ウルメイワシ(潤目鰯)

当魚（の好き）を知る人が減ってきた→当魚が売れる機会が減ってきた→当魚が売れなくなってきた→店側が当魚を出さなくなってきた→当魚（の好き）を知らない人に、その存在や好きを知ってもらう機会を失いつつある→ますます当魚（の好き）を知る人が減る傾向に歯止めがかからないの悪循環。情報発信の機会がある限り、微力ながら当魚の存在と好きをお鮓を通してお知らせし、少しでもその存在や好きを知る人を増やしたい。



鰯類の中で、鰯独特の個性（クセ）が優しい・淡い部類であるから、スッキリした風味の印象となるが、旨味が弱い訳ではない。むしろ、鰯独特のクセが無い分、旨味が前面に素直に現れてくる。酢ヅも好きが、調味しない生がより好き。薬味は、卸生姜といつものネギに置換え、浅葱（あさつき）とした。これが奏功し、一貫全体に味の深みを与え、さらに春らしさを演出する効果が上がった。

バッテラとは、酢ヅの鯖、白板昆布、押寿司の3点が要件となるのがコンセンサスを得られた定義なのであろう。したがって、この（右画像）お鮓は、「うるめのバッテラ風」と表現すべきなのだろう。酢ヅのウルメイワシが鯖と違った味わいを提供し、「これはこれで好き」の境地を与えてくれる。「〇〇のバッテラ風」と称するが、本家本元の「バッテラ」を凌駕する時季も大いにあり得る。



漁獲が多い・少ない年を繰返しながら、数百tオーダーで推移している。その時季（季節）は、見事なほどマチマチ。当魚が回遊性であることと、漁法のほぼ全てが定置網漁であることが、それらの理由なのであろう。当魚を目的とする漁を聞いたことが無いから、乱獲による資源枯渇は考えにくい。（むしろ気候変動による減少はあり得る）