

春

## 23. カタクチイワシ(片口鰯)

当魚、足が早い。ウサイン・ボルト相当らしい。冗談はさておき、全国的にもその産地および周辺でのみ「生食」が普及しているようだ。足が早い所以。Web上事例も豊富でその好きを知る人が全国（産地）にたくさんいらっしゃる知り、江戸前では扱わない当魚をお鮓に仕立てることに背中を押してくれた。それにしても、素材の調達に苦戦した。どこにもない中、農産物直売店の片隅にある「鮮魚産直コーナー」で漸く見つけた。



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

まずは「生」から。ピカピカの魚体に鮮度の良さを感じつつ、背中黒さから「セグロイワシ」の別名を持つことに頷かされる。

小ぶりながら、意外にも強めの風味・旨味と僅かに苦みを感じ取れ、薬味の触媒効果も大いに発揮され、原材料調達の難儀さもどこかに吹き飛んだ。鮓一貫全体として、手をかけずに「あるがまま」が完成度を高めた。何れにしても、鮮度が重要な要件となる。

酢ヅメを試そうと発想するのは自然な流れ。当魚に対しては、身が薄いことから「塩ヅメ」を実施せずに「鮓酢ヅメ」とした。甘さ控え目な鮓酢が好くマッチし、酢飯との相性も抜群であり、その完成度は、「生」と甲乙つけがたい出来となった。薬味の柚子が鮓一貫全体を調和させると同時に、とても好いアクセントを与えた。「生」「鮓酢ヅメ」を並べて出すことはしないが、その選択に相当悩む。



食器協賛 九谷焼協同組合

県内、大量の漁獲がありながら、食用としての「流通絶滅（危惧は通り越した）種」と言わざるを得ない。漁獲の全てが食用としてではなく、養殖魚の飼料（エサ）として県外へ全て転出し、皮肉にもその養殖魚が県内に転入している構図となっている。その養殖魚が県内で漁獲されないのかと言えば、殆どの種が漁獲されているのが事実。何か変。