

夏

## 37. 飛魚 とびうお

当魚、石川県漁獲統計より「かくとび（ツクシトビウオ）」と「まるとび（ホソトビウオ）」の2種を合算し「トビウオ類」として扱われ、その量は概ね「かます（アカカマス）」と同程度であるから比較的多く漁獲されているものの、店頭に並べられる機会がその「かます」と比較して少ないことが残念でならない。きっとその好きを知られる機会がな



いことが起源の悪循環なのであろう。この際、当魚の好きを知っていただきたい。

先ず、「かくとび」と「まるとび」の見た目の違いから。「かくとび」の頭を手前に尾を奥にして見ると見事な正方形に近い角丸である。見慣れない方にとってもハッキリ分かるに違いない。一方「まるとび」は、同じ見方で丸（円）となる。これもハッキリ分かるはず。「かくとび」が電車の車両、「まるとび」が航空機の胴体のイメージ。

さて、味の違いは「ない」と断言しよう。遺伝子レベルでは違いがあるのであろうが、それを判別するだけの「舌」を持ちえないし、どちらも美味しいの結論に変わりない。

他の鮮魚介類に持ちえないモチモチとした食感と「淡泊そうだが」先入観を覆す濃厚な旨味が特徴。暑い夏の一日の終わりにこの一貫を口にすると一時暑さを忘れさせる。