

夏

38. ヒラマサ(平政)

一般的に青物と分類される当魚やブリ・カンパチは、ご存知であれば釈迦に説法となるのであろうが、鮪業界では「白身」の扱いとなる。当魚の切り身に目を凝らすと白と言うよりピンクに近く、ブリはもっと赤に近いから「赤身」との印象を持つが、何れにしても当魚・ブリ・カンパチの類は「白身」の範疇に含まれることとご承知ください。



血合部分がブリ（成魚）と比べて明らかに少ないことが、その善し悪しは別として、当魚やブリ・カンパチに共通する美味しさの特徴を前面に押し出すことになる。くれぐれも血合が悪いと言っているのではないことをご理解ください。当魚に脂の乗りを求めるのは少しの外れか欲深い気がするから自重していただき、当魚の本質的もしくは本髓の美味しさに対する理解を深めることに重きを置き、その好さを堪能することを切望します。

毎日見続けている石川県水産総合センターの漁獲情報より当魚の漁獲を確認しているが、店頭では恒常的に当県産が稀、他県産が大半の状況。きっと当県産が大都市圏へ出荷され、その穴を埋める形で他県産が当県へ転入しているのであろう。当魚の好さは産地に関わらず同じだから、時間（鮮度良く）と流通コストをかけないようにと願うばかり。