

夏

39. 梶木 さわら(カジキ類)

なぜ、カジキ類のことを石川県内「さわら」と呼ばれるのか長年疑問としているが、誰に問えばよいのか、どうすれば分かるのか、Web上に問うても全く分からず、結局、自分で解決するしかないの結論を経由し、解決できないまま「そういうものだ」の着地に至った。ちなみに、本家本元の鱈(サワラ)は「やなぎさわら」、小型のものは「さごし」と呼ばれる。ずっと昔から利用され、そう呼ばれていることだけは事実である。



標準和名で言うところの「メカジキ」。淡泊そうに見えるが、豈はからんやしっきりとした旨味を持ち合わせているとは。真の美味しさを阻害する「高級品」の銘を頂戴できない寂しさを補って余りある美味しさを持ち合わせることで地味で根強い人気がある所以。

赤(酒粕)酢飯がとても好くマッチする。ネタの持ちえない美味しさを補完し、相乗効果を発揮し、この上ない一貫となった。

標準和名で言うところの「マカジキ」。部位は腹の部分で表記が「さわらそで」。マグロの「腹かみ(大トロ)」に相当。

マグロのトロはマグロのトロとして美味しいし、マカジキのトロはマカジキのトロとして美味しい。その優劣はあり得ないし、美味しさと好みを混同してはならない。マカジキの特徴をよく噛みしめ吟味して、それが好いと共感していただければ幸いである。



県内流通のカジキ類として、上記以外に外国産の「黒皮・白皮カジキ」や極稀に当県産「バショウカジキ」も見られる。何れにしても、長年連綿として利用され続けられた事実が否定できないし「さわら」と呼称される食文化も継承されるべきである。ほぼ他県・他国産が占める中であってさえも「県民食」としての地位は承認され担保されている。