

秋

## 53. ハガツオ(歯鯉)

当魚を取扱う店舗が数少ない中、比較的頻度高く並べられる店で出会った。社長の目利きなのであろう、当魚以外にも数多くの「珍しいもの」に出会える機会を与えてくれることに感謝しつつ、よく利用している。自分以外にも同様な評判から、お客様がお客様を呼ぶ「好循環」が機能しているのであろう。一般的な店舗はその逆。売れない→売れるもの



だけに品揃えを絞る→食傷・辟易→売れないの悪循環で「魚離れ」を助長している。

石川県産は、石川の四季のさかなカレンダーに2016年16.3tの記載がある外に見当たらず、石川県水産総合センター漁獲統計資料には当魚の項目すらなく、どれだけ獲れているのかは不明。その好きを知るプロの目利きが他県産を呼び込んでいる構図。

さて、その「好き」について。まずは食感、柔らかい。鯖や生サバの刺身に近い好いネットリ感。次に風味、強くはないがカツオらしさを十分発揮。そして味、カツオ・マサバ・クロマグロ(中トロと赤身)のイイトコドリ。今、何を食べているのか分らなくなる。それが「きつね」と呼ばれる所以(諸説ある)。騙されて不快と感じるのは自然だが、これは騙されて愉快的な好例の一つ。何度でも。