

秋

57. サワラ(鱚) やなぎさわら・さごし

当魚、温暖な海水温を好む類であり、近年当県にて漁獲が大幅に増えていることを踏まえると、当魚に対する調理法、継続的な食文化が提供側・消費者側共に未だ確立・醸成されていない。そのことから、無難な焼魚が着地点となっているようだ。煮魚以外の調理事例は豊富であり、そのどれも甲乙つけがたい。その中であって、お鮓（生食）を中心とした様々な手法を企画・開発・提案し、皆様にその好さを知っていただきたい。



焼魚として当魚の皮の好さを知るところであるから、焼霜（炙り）と仕立てた。結果は最上級の評価とせざるを得ない。焼霜が似合うネタの頂点の一つとして確立した。皮の香ばしさと旨味の強いしっとりとした身、調味のポン酢醤油寒天が口中お互いにとても好い働きをしている。それらが足の引っ張り合いをすることなく、最強のシナジー効果を発揮した。以降、定番して継続利用となる。

皮付酢ヅを押し寿司に仕立て昆布で巻いてみた。生の皮はNGであるが、酢ヅにより問題点がクリアされ、特に柔らかさが与えられたことと、皮と身の間の旨味が前面に引き出されたことがメリットとして浮かび上がった。焼霜と違った当魚の好さを知ることになって当魚の持つポテンシャルに、2種類のみで紹介に終わるのが申し訳ない。他の事例は、当HPの「単品集」を参照願いたい。



当魚の好さは、しっとりした上品な柔らかさと旨味の強さと皮の好さである。その3点は、何かに似ているとか、何かと何かを足して2で割ったとかで説明がつかない何物にも代えがたい唯一無二の特徴が好さとなる。また、手当の方法を変えるとそれに応じて美味しさも変化するから、現状に甘んじて終止することなく、より一層研究を深めたい。