

冬

67. マサバ(真鯖)

アニサキス症の問題により生食としての提供が憚れる中、適切な下処理を施した後、厚生労働省のガイドラインに準拠し、 -20°C 以下24時間以上の冷凍を実施の上、調理・調味し提供します。直近、高圧電流による殺虫方法も開発され、安全性が担保され次第利活用したい。なお、アニサキスアレルギー（死滅したアニサキスを摂食することによるアレルギー）につきましては、責任を負いかねますことを予めご了承ください。



真鯖の養殖の記事に、海水温が高くても低くても悪い影響がある云々とあった。本来回遊する当魚を定位置に囲って飼育することによってその苦勞が手に取るように解る。養殖の目的は、概ね、太らせる（脂を付ける）と寄生虫対策の2点に絞られる。脂がないよりはあった方がいいに決まっている。養殖をしていない地域では「冬に限る」の結論。画像は、極浅い「メ鯖」調理中に美味しいと判った。

最近、めっきり「バッテラ」を見かけなくなった。提供側・利用者側からの複数の理由が輻輳しての結果であろう。それらの原因を直接解消する術を持ち合わせないが、それらを払拭し、補って余りある美味しさを提供したい。脂の多少に影響しないネタの調理・調味方法もさることながら、基盤の酢飯の設計にも注力したい。「バッテラの復権」を旨に更なる研究・研鑽を深めたい。



冒頭の高圧電流による殺虫方法に期待したい。やはり、冷凍となるとどうしても生の風味が損なわれる。昔、よく食べていた”浅メ”の風味と味を再現・再体験してみたい。よく噛みしめると脂の多少に関わらず、鯖本来の旨味・風味がダイレクトに感じられた記憶がある。本邦の人々が古より好まれてきたその美味しさは、遺伝子が覚えている。