

冬

80. タチウオ(太刀魚)

「冬」を旬としたのは、当魚の味の特徴である「クリーミーさ」が最も発揮される時季だからそうした。弊社に分析装置など持ちえないから、その「クリーミーさ」の成分を厳密に同定できないが、一般的に言うところの「脂」となるのであろう。その「脂」が身だけではなく、表皮と身の間にもあるような気がしてならない。太刀魚と名付けられる程、身が薄い魚だから必然的に皮を引かない。だからそう思えるのかもしれない。



よく見られる焼霜(炙り)に仕立てた。生で提供する場合、皮の硬さが立ち、噛み切れない不都合を引き起こす。その対処方法の一つが焼霜(炙り)。その香ばしさも相まってお造りによく用いられる手法を採用し、握りに仕立てた。自家製ポン酢醤油寒天が好い仕事をしている。薬味の紅葉卸も同様。スダチが手に入らなければ、この時季柚子も好い。当魚「先ずはこれから」と推奨したい。

皮の硬さ解消のもう一つの対処方法となる酢ヅを採用した。この方法は、以前押寿司に適用し試作・試食の結果、とても好い印象を持ったことから、今回握りに仕立てた。

ネタの好きもさることながら、酢飯に白胡麻を混ぜ込んだことが奏功し、好印象の結果をもたらした。押寿司であろうが握りであろうが、その好印象は変わらない。上段の焼霜の次は、この一貫を推奨したい。



石川県水産総合センター漁獲統計資料から、少ないながらも通年漁獲があるが、店頭で見かけるのは圧倒的に他県産となる。当魚の好きを知る県民の皆様が他県から引いている構図となるのであろう。県内、当魚を専門に漁獲する生産(漁業)者の存在は不明であるが、全国に広く視野を広げるといっしょ。少しでも真似して欲しいところ。