

## 88. カツオ 鰹(ほんがつつお・まんきがつつお)



### ◇撮影後のコメント◇

冷凍・冷蔵が無かった古(いにしえ)の時代、美味な当魚を長期保存し、継続的に喫食と考案されたのが「かつおぶし」と認識している。当時から獲りたても加熱して調理していたのであろう。そして「タタキ」が生まれ、冷凍・冷蔵技術・流通が発達・完成した現代では「刺身」が成立している。刺身は皮なしが定番だが、皮付も好い。(鹿児島産)

感覚の話の続き。最終回。赤と緑の話と同様に、幼少の頃に、当人以外の人から美味しい不味が刷り込まれてしまったら、その人にとって大変な不幸であり、大きな機会損失である。本人が美味しいと感じるならそれで好いし、不味いと感じるなら、そういう味もあり得ることも教えなければならないし、本人の成長に伴い、逆上がりが出来たや自転車に乗れたと同様に、それが美味しく感じられる時が来る事実も丁寧に説明しなければならない。また、親や学校が不味いと決めつけ与えないのも不幸であり機会損失である。経済的な理由から、その選択肢から完全に除外されてしまうのも不幸であり機会損失である。結果として、食の多様性が逆行し、単一(エサ)化してしまったら、食育の真逆である。

カツオの話。ヒラソウダやマルソウダの件で紹介したが、当魚の県内漁獲は比較的圧倒的に少ない。(太平洋側で多い)漁獲があり所要量確保出来れば、迷いなく提供する。