

シマアジー 赤酢飯

石川県内流通させる漁獲はない。そもそも、生態もないのであろう。稀に海流に乗って近辺まで辿り着いた個体があるかもしれないが定かではない。「石川県産」を主体とする者として今まで取り上げてこなかった。しかし、近年温暖化から海水温の上昇に伴い、大量の回遊や定着する可能性は否定できないことから、「候補」の位置づけとして採用す



ることとした。以上が建前であって、本音は、県内漁獲ではなく、流通量として定着しているかつ美味であるから、美味であるから流通が定着しているのか、何れにしても見逃す理由が見つからないことである。画像のネタは、鹿児島産の養殖モノ。通年安定した適度な脂が載って、石川県産であれば採用頻度高い定番の一つとなるに相違ない。

では、旬が一体いつなのか。石川県産天然もの（前のめりですが）に季節による味の差異があるのかを含め今後の研究課題としたい。シマアジは、れっきとしたアジ類であり、鮪業界では「光物」の分類となる。画像の部位は、腹上であり脂が載った「白身」の印象である。一方、背身の方は透明感のある「白身」。また、赤酢飯との相性抜群。そういう観点からブリ・ヒラマサ・カンパチと同類の「白身」と思うが、もうどうでもよい。