

231. クロムツ

知名度高く、店頭に並べられている頻度が高く、当方の利用回数も多いアカムツ（のどぐろ）によって、視野が狭まり、いつも視界から外れてしまった当魚。当「鯧のネタ・噺のネタ」ページの前身「大人の食育書」ページの着手から約7年後に「新ネタ」として今回始めて取り上げる。なぜ目に留まらなかったのか。一つは、「もうずいぶん前に取り上げ



ていた」と錯覚していたことと、店頭に並べられている頻度がアカムツ（のどぐろ）より圧倒的に少ないことに他ならない。前者の理由に対しては、「大きな忘れ物」としか言いようがない。クロムツ様に対して申し訳なく、ここまで取り上げなかったことには言い訳のしようがない。お詫びしても許してもらえないかもしれないが、ごめんなさい。後者の店頭に並べられている頻度については、2016年の石川県水産センターの統計より、漁獲量アカムツ50.1tに対し、クロムツ0.1tとのことから頷ける。

皮を引こうか、残そうか迷ったが、アカムツ（のどぐろ）の皮の好きを知ることから、皮を残し「焼霜」とした。それが身からなのか皮からなのか不明だが、僅かに独特の風味が感じられ、全体として好いのかそうでないのか判断できなかった。次回は皮なしで。