

## 春 2.コノシロ(鮎)

江戸前形式を踏襲する鮎店には、欠くことのできないネタの一つ。また、鮎職人としての修行における必須項目の一つでもある当魚。その工程全てを習熟する過程を経て、最終的な成果として他のネタにも応用が利く様々な「技」が集約された所謂「ハイブリッド技術」を習得する・できることに繋がる。また、当魚が出世魚（新子→コハダ→ナカズミ→



コノシロ)の一つであることから、その大きさによって施術を変える必要がある。したがって、その全てを習熟・習得するには、一生とは言わないが、相当な年月が必要となる。さらに、産地・時期・生産者の意図・流通の都合・・・作り手側が望む「旬に沿った安定したサイズ・量」が入手できない現実もあるから、機会毎に「日々精進なり」となる。

産地の一つが石川であるが、そのほとんどが大都市圏へ流れているのであろう。ご当地金沢で見かけない「県内流通絶滅危惧種」。他産地がその穴を相当に埋めている。

旬を「春」としたのは、石川県内の漁獲のピークが4・5・6月であり、当方や一般的な春（3・4・5月）と重なる部分が多いから。他意はない。「新子」の時季6・7月も旬として外せないが、大きな型のコノシロも「術」次第。そうなると「年中」となる。