

魚のついで

徒然記



前回は魚のツマについて書きましたが、今回は何について

て書いたらええのやら...と悩みました。

ツマの次は...マ...マ...

マグロ！（しりとり的に考えただけでした）

マグロは、まほろばの看板魚で御座います。

マグロは、サバ科マグロ属に分類され、硬骨魚類の総称で...

なになに？（ウィキペディアで検索中）

暖海性で外洋性、回遊性の大型肉食魚で日本を始めとする世界各地で重要な食用魚として漁獲されている...とありました。



うんちく云々は置いてきまして、今更ですが私はマグロについて語れる知識は持ち合わせておりません。失礼致しました。

が、仕入に行かせていただく中で日常の光景となりました、せり場に並ぶマグロたちは圧巻です。と同時に、それを解体してゆく市場の男性に目を奪われます。包丁一本♪さらしに巻いて♪（失礼）

マグロ解体ショー！みたいに派手ではありませんが、一本の包丁で見事に瞬く間に美しくさばく様は、もうずっと見ていたところ

です。まな板のマグロ、マグロも本望と腹をむけ（私の勝手な思い込みですが）さばかれては、私たちの食卓へとやってくるのです。

そんな中、マグロ解体のお兄さんはマグロの頭を付けてくれます。その頭には...

- ・ほほ肉（鯨の肉に似ていて、竜田揚げにすると美味しいらしい）
- ・目玉（DHA豊富で、ホイル焼き



にすると美味しいらしい）

・かま肉（首に当たるもので、脂があり塩焼きは抜群に旨い）

・頭身トウミ（頭のとっぺん左右にある肉で、刺身が旨い!!）

と、食べられるところ多々あります。

少ない情報と体験に基づき書いた今回でしたが、マグロはそういつも食べられるものではないかもしれません。チャンスある時は是非おいしく楽しまれてください。

そんな私の一番の贅沢は、細巻きのトロタクとワサビの効いた干瓢巻（かんぴょうまき）です。

食材は数々あれど、シンプルが1番！そこに小技を活かせる経験を積みたいものです。

是非！皆さんの小技シンプルを教えてください。そのヒントを仕入れに活かしてゆきたいと願っております。お粗末さまでした。

（本店 仕入れ主任... 大庭 奈緒子）



（編集部注）こちらの解体ショーはまほろばのプロフェッショナル、竹さん