

築地初競り マグロ最高値3249万円 北海道・戸井産

「マグロの最高峰は？」

基準としては、マグロのノリ具含、まづる本来の色合、そして「造り」が好司、でも合うという観点で考えるならば、近海本マグロ北海道(戸井・松前・噴火湾)と青森(大間)になるでしょう。それ以外、どちらが面白い、と。

北海道の戸井(渡島半島)は、津軽海峡の北側に面した漁港で、その海峡を挟んで南側が青森の大間です。戸井船団は縄を張る場所取りに戸井側独自で決めているが、大間側は戸井側のルールと関係なく、マグロを獲りに来るので、海峡間で、海峽喧嘩が絶えないそうです。ここ数年マスコミの影響もありますが、どうも大間マグロの人氣が先行しているように思えます。ネーミングも戸井の延縄より津軽海峡で獲れるのに、二つの産地のマグロに「味」の脂のノリ具含、魚身の違いがあるのではありませんか？これは「魚法」の時間、船で獲れたマグロは、因葉関係がある。戸井漁法は、延縄漁法で大型の神経を殺し血抜きを、多人数で手分けして10〜20分以内で水詰めさせる。このように、マグロ処理が迅速で、処理の仕方が巧みで、いわれたのが戸井マグロです。通常マグロは深水位で低温に、良質なものがあります。つまり海水温の高い夏場は、時間との勝負なので、処理が早ければ早いほど品質が良いわけですね。特に夏場の秋口に、かけては戸井マグロの方が全般的に、魚質がよく、マグロの色が安全です。現に夏場は戸井側の方が高値をつけています。反対に大間漁法は延縄もありますが、主流は一本釣りで、1〜2人乗りの小型船で争奪して獲るまで(30分〜1時間)運びます。この間に身に変化(ヤケ)が起こるのではないのでしょうか。特に海水温の高い夏場は、赤身が起きているマグロが多くなる。特に海水温ともいわれます。しかし、最近は大間も処理方法を改善し、約3〜4割、青い魚が多い。その影響で脂のノリ具含では大間が比較的好い。一般的に、最終的に、味に関しては戸井に優るといえる大間、玄人受けしやすく、身質の良さは戸井に軍配が上がるのではないのでしょうか。

「セセリ」とは鳩の首の剥き身で一匹の鳥からほんの僅かしか取れない部分で一般的には小肉と呼ばれています。ところが、これを扱う人(料理)つてのが少なくて、時々中華料理を中心に炒め物なんかで出てくる他は、捨てられてしまふことが多い部分です。ところが、これが普通の焼鳥(いわゆる「まみり」や「さつね」)にするには最高の素材なんですわ。ムネじやバサバサしてぎつて、モモでもちよつと水っぽい感じもしますが、セセリはよく動く首の筋肉の部分ですから身が締まっている。もちろん適度の油もあつて絶品です。まー食えばすぐわかると思えますが、焼鳥の素材の中に、一匹の鳩の中からはほんの僅かしか取れないのに美味つていう素材が、ほんと多いんですよ。コロポックルのスタッフ(特に南さん)の間でも大人気のセセリ串を是非食べてみてください。

セセリの塩ポロ酢焼(2本) 400円

レッドアンデスとはジャガイモの原産地の南米アンデスの原産種との交配種でイモの形は球形で、表皮は鮮やかな紅色、そして中は黄色。つとめて甘味が強く、舌ざわりは滑らかな。果実みたいにホクホクで最高に美味しいんですよ。肉色は鮮やかな黄色で、肉質は粉質。皮も果肉の赤紫色は、すぐれた抗酸化物質であるアントシアニンの色です。ワインやブルーベリーなどの健康効果もみなアントシアニンなんです。是非ご賞味してください。

和子さん退職のお知らせ

28年間にわたりコロポックルに勤務しており、利尻の母さんこと、和子さんへの愛称で、皆様で「ご愛顧」いただいております。米岡和子が本年の1月15日、退職することになりました。二女の里峰さん夫婦が独立開店(食彩 今乃里 中央区南五条西3丁目第4クリンビルB1F 011-513-5454)でお孫さんの出産を控えての退職となりました。在職中は大変多くのお客様がご厚顧いただきましたことを心から御礼申し上げます。誠にありがとうございました。そして和子さん長い間本当にお疲れ様でした。