

会員のみなさんへ

障害者医療問題全国ネットワーク事務局

寒中お見舞い申し上げます。番頭です。



今年もよろしくお願ひします。今年は秋にシンポジウムも予定していますのでさらによろしくお願ひ致します。さて、今回のお題はと考えていたのですが、ようやく整いました。それは時期的には少し遅れましたがまだまだ旨い“鯖”です。鯖は回遊性が基本のお魚で春に産卵をします。その後、食欲に餌をとりながら北上していき北海道沖の豊富なプランクトン等を食べて脂肪が乗ってきますが、まだこの時期脂肪は身と皮の間にあり、南下が始まるこの時期なると身の全体に入り出すそうです。つまり、霜降り肉の状態になっていくわけです。さて、そんなグラマラスで美味しい鯖ちゃん達が北海道からわざわざ来ていただいてもらうので丁重にいただきます。味噌煮や



しめ鯖はもちろん、焼いてもいいのですが、ただ焼くだけでなくキュウリと人参でおろしなますにさせていただくのも良いかも。ところで鯖を生で食べる習慣がないのは鮮度が落ちる

のがはやいのとアニサキスという寄生虫がいるからなのですが、鮮度と保存状態のいいものは生でも食べられるようです。さて、先ほど鯖は回遊すると書きましたが回遊しないものの中には関サバや清水サバなどのブランドサバがいるようで東京湾内でも三浦半島の三浦市沖で採れる松輪サバ等が有名みたいですよ。

そんな鯖のお相手の焼酎は大変マニアックになりますが福岡県大川の“紅芋洗坂(くれない いもあらいざか)”です。芋の香りが強いですが吞んでみるとすっきりとしたところが鯖の持つ独特の風味でそのコラボが結構心地よいですよ。実はこの焼酎、同名のお笑い芸人がプロデュースとラベルの文字を書いたそうです。



(番頭の独り言)

