

リアルソーシャライツの極上ダイアリー

秋の入り口、戻り鰹が旬を迎えています

去

る8月、矢幡さんは、多忙な合間を縫って高知へ。旅の目的はよきこい祭りでしたが、高知には、何といっても矢幡さんを惹きつけてやまない、あの食材があります。華やかな熱気溢れる祭りと共に南国土佐が世に誇る味、そう、鰹です。

「鰹」といって、初夏に旬を迎える『初鰹』を思い浮かべる方も多いと思いますが、黒潮に乗って北上した鰹が南下して再び土佐沖に戻ってくる、いわゆる『戻り鰹』には、また違った魅力があります。この『戻り鰹』を美味しくいただくのが、初秋のこうです」

身がしまつてさっぱりとした味が特徴の初鰹を赤身にたとえるなら、三陸沖で餌を食べて脂肪を蓄えた戻り鰹は、脂が乗ったトロの味わい。濃厚な味にもつちりとした食感があいまって、「トロ鰹」と異名をとるのも納得です。鰹のトロは苦手という矢幡さんも、「トロ鰹」には脱帽。鰹好きとしては、初夏には初鰹の、今の時期には戻り鰹の、それぞれの美味しさに出会えるのが極上の楽しみだといいます。

「おなじみのたたきも薫焼きすると、脂がパチパチと燃え落ちるのだからさうで



土佐伝統の技「一本釣り」で釣り上げられた戻り鰹の旨みを閉じ込めて。お取り寄せは「明神水産」から。写真は、薫焼き鰹たたき2節セット ¥5,508 [税込価格] <http://www.myojinsuisan.com/>

矢幡聡子
Satoko Yahata

国際ビジネス、プランディングのコンサルティングと文化事業企画・プロデュースを行う(株)コア・エス代表取締役。国土交通省観光庁VISIT

JAPAN大使、ニューヨーク・メトロポリタンオペラ理事、PBEC(太平洋経済委員会)理事、国連UNHCR協会正社員、渋谷区観光大使などの公職を務める。

す。濃厚な旨みをぎゅつと閉じ込めた厚切りのたたきに、思い切りよくポン酢をかけていただく。至福のときです」

ポン酢は、高知県産のゆず果汁を使った「土佐山村のゆずぼん酢 ゆずづくし」(旭フレッシュ)がおすすすめ。「日本酒を合わせるなら、地酒『酔鯨』をぜひ。豪快に飲み、とことん旬を味わう。地元の方たちと一緒すると、そのエネルギーが食への情熱に圧倒されることもしばしばです」

さらに、高知には「幻のグルメ」と称される特筆すべき期間限定の味が、それが、めじかの新子です。「めじか」とは宗太鰹のこと。生後1年未満の幼魚を「新子」と呼びます。きわめて足が早いめじかの新子を刺身で食べられるのは、漁師町である須崎市と中土佐町のみ。弾力に富んだもちもちとした食感に、旨みがつまつた味わいは格別です。ただ食べられる時期は短く、8月から9月まで。残念ながら、来年を心待ちにするしかありません。

「旬を逃さず、その地しか食べられない味を求めて出かける。これを真の贅沢であり、季節に富み自然と寄り添う国に暮らす幸せではないでしょうか」