

# JCB THE PREMIUM

12

December,  
2017

[趣味のある休日]

## 心躍るバレエ

[海外特集]

あらためて、  
くつろぎのゲアム

[国内特集]

冬の高山と合掌造りの里を巡る

2018年版

JCBオリジナルカレンダー受付中

詳しくは **別冊** 14~15ページへ



世界にひとつ。  
あなたにひとつ。

第四十四回

鮪はやっぱり魅力的

まずは問題です。対人口比で、お寿司屋さんの数が一番多い県は何処でしょう？

クイズ好きや食通の方には簡単過ぎたかもしれませんね。答えは、山梨県。海がないので生魚への憧れが強いのだと、地元の友人に聞いたことがありません。なるほど、最下位が山梨県の三分の一にも届かない高知県で、ブービー賞が鳥取県ですから、さもありなん……と思いきや、二番目に多いのが石川県だという事実には混乱してしまいます。ともあれ、どんなランキングであろうと、上からであれ下からであれ、トップというのは大切なこと。皆さんから注目されるので『やまなし大使』としても『高知県観光大使』としても、嬉しいトピックです。

とは言え、お寿司屋さんの絶対数から言うと、東京都がぶつちぎりのトップであることは間違いありません。江戸前寿司という言葉もある通り、花のお江戸を象徴する食文化。そしてその花形は『鮪』だと、これまた異議を唱えにくいところでしょう。

ところが、傍に「鮪が命」みたいな方がいると、すぐにこんな発言をしてしまいます。

「僕は鮪のない寿司屋もありだと思えますよ」

大阪出身ですし、両親が石川県人だということもあるのか、昔から『鮪』にそれほど惹かれた記憶がないのです。学生時代、京都に初めて登場した回転



寿司に、清水の舞台から飛び下りるような気持ちで入った時も、鮪の赤身には手が伸びませんでした。恐らく。人並みに稼げるようになってからは、中トロの炙りなどは時々食べていましたが、「お好きなお寿司屋さん？」と取材されると、決まって鮪を出さない、あるいは鮪重視ではない地方の名店を推薦していたものです。でも実は、寿司と蕎麦だけは東京には勝てないやっつな、アンチ巨人的な天の邪鬼な感情が働いていることを自覚しています。

7ページに続く

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎



『鮪』が、それも赤身が心の底から美味しいと感じ出してきたのは、かなり最近のことです。まずツケを頼み、美味しかったら今度はそのままの握りをもう一貫。陶然とする血の香り。泳ぎを止めると死んでしまうと言われるマグロの長い旅に思いを馳せ、すっかり噛み締めます。季節によって、とれた場所によって、食べた餌によって当然の如く味わいが違う。天然物は皆そうかもしれません。ただ『鮪』はその違いが、とりわけ顕著だと感じます。

約五千年前の縄文時代の貝塚からもその骨が出てくるほど、鮪は身近な魚でした。日本書紀などによると、読み方は「シビ」。最近はあまり聞かなくなりました。鮪一般を指す言葉だそうです。ついつい最高級のクロマグロを思い浮かべてしまいます。昔気質の大将から「良いシビが入ってますよ」などと言われると、注文せずにはいられません。

ところが、シビは「死人」や「死日」を連想させることもあり、公家からも武士からも遠ざけられていました。庶民も隠れて食べていた、日陰者の存在。それが一躍脚光を浴びるのが、ツケの発明からと言われています。頃は江戸後期。文化文政時代から天保年間にかけて、大変な豊漁が幾度かあり、足が早い鮪をどうしようかと知恵を絞ったのですね。野田の醤油の発展も後押し。ツケによって、寿司文

化も一気に花開いたようです。

呼び名が「シビ」から「マグロ」に移行したのもこの時期と考えられています。目が黒いからメダロ、マグロと変化したのか、すぐに酸化して黒くなるので真っ黒からマグロになったのか、いずれにしても新しい呼び方です。目黒と言えば秋刀魚。そんな訳で、『鮪』と『秋刀魚』を取り違えたという笑い話もあります。

マグロは、サンマなどの小魚を追いかけて回遊しますが、その道のプロによると、一番美味しいのはスルメイカを食べている鮪とのこと。初競りで高値がつく、冬景色の津軽海峡の『鮪』がまさにそれですね。確かに、胃袋を割くと塩辛になったイカがごつり出てきたという話を聞いたこともあります。

あまり好みではないと言いながら、書くネタが多すぎるので来月号に続けたいくらい。しゃくですが『鮪』は魅力的な魚です。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとぼこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クラシックコンサートの司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ、「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだおれの街、大阪市出身。