

メカジキ



メカジキを目利きする前田さん。手かぎで腹を広げて、色や匂いなどを確かめる。

マグロの目利きより難しい。

この日、お目当てのメカジキは、延縄漁法で獲れたメカジキ約80本を中心に100本以上水揚げされた。市場内の中央入札場に並ぶメカジキを間近に眺めていると、足利本店 鮮冷出荷部課長の前田政喜さんが、待ち合わせ時刻の6時ぴったりに現れる。前田さんは、足利本店で主に「長物」と呼ばれるカジキ類を専門に、買付・仕入から営業販売、そして解体・出荷まですべてを取り仕切るスペシャリストだ。

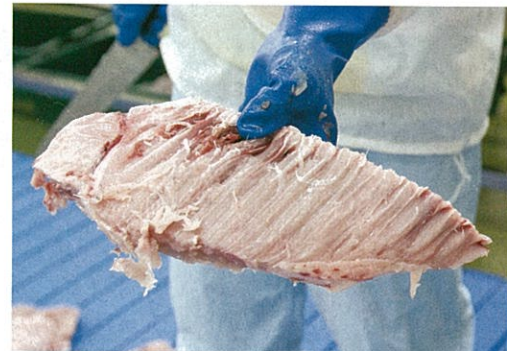
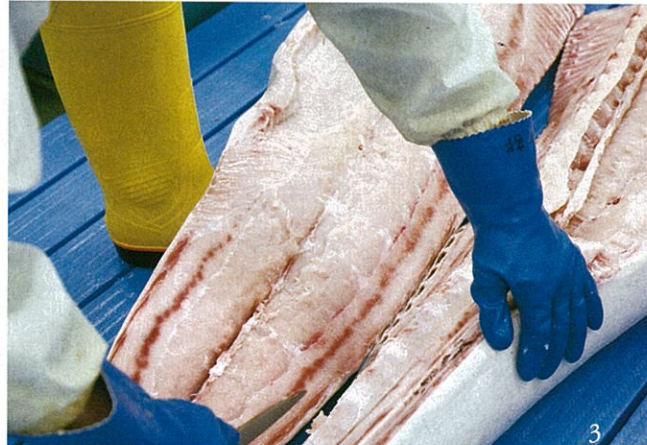
挨拶もそこそこに、「手かぎ」と呼ばれる道具で大きなメカジキの魚体の中央を軽く押ししてみたり、腹を広げてのぞき込んでみたりする前田さん。マグロの目利き以上に難しいと言われるメカジキの目利きについて、すかさず尋ねてみた。「まずは鮮度感でしようね」。前田さんの場合、魚体の弾力を確かめ、腹を広げて身の透明感と匂い、さらに尾っぽの身・血合い脂の入り具合から総合的に鮮度を見極めていく。「ほとんど8割方は、尾っぽで判断するんですけど、あとは経験でしようね」。さらりと言うのだが、もちろんそう簡単ではない。

目利きの話は、入札後に足利本店の工場でメカジキの解体の様子を取材している時もあった。

「尾っぽと腹の具合が調和していないメカジキってあるんですよ。そうなのが一番難しいですね」。この日前田さんが買付けた27本ものメカジキのうち一番のメカジキも含めて今回特別に4本ほど捌いてもらう。「今日一番のメカジキも、尾っぽにはさほど脂が目立っていないんですけど、腹の具合から追っていったら、やはり腹の部分に脂がありましたよ」。このイマジネーションこそが、これまで5万本近いメカジキを目利きし、自らの手で捌いてきた前田さんの言う、経験的なだろう。

さらに、前田さんはつづける。「ただし鮮度感がいいわけじゃないけれど、保存状態が良く、いい熟成の仕方をしているメカジキってあるんですよ」。水揚げされる100本以上のメカジキのうちわずか数本そうした上物が隠れており、前田さん曰く「食べておいしい、いいメカジキ」なのだという。「もうマグロ以上に旨いんじゃないですかね。舌につけた瞬間もおいしいですし、喉を通っていったあとに

最新設備に衛生管理を徹底した足利本店潮見工場内の解体場。大きなメカジキでも、5分ほどで解体される。



メカジキの背びれの付け根部分。地元気仙沼では「ハーモニカ」と呼ばれる稀少部位で、煮ても焼いても揚げても旨い。

脳裏に焼きつく旨さっていうんですか。旨みが一瞬と残っている。言葉で言えばね。。」

気仙沼の真のソウルフード。

刺身はもちろん、漁師料理のハーモニカ煮、カレー、竜田揚げ、唐揚げ、照り焼き、塩焼き、西京焼きなどなど。気仙沼では、メカジキはさまざまな料理方法で日常的に食べられてきたようだ。今年9月に設立された気仙沼メカジキブランド化推進委員会の事務局を担う気仙沼商工会議所の会頭菅原昭彦さんによれば、「牛豚・鶏が取れない気仙沼では、メカジキは昔から肉のように食されてきた」。そう、メカジキは真正正銘「気仙沼のソウルフード」なのだ。生産者の立場から気仙沼メカジキ

ブランド化推進委員会を後押しする

気仙沼遠洋漁業協同組合 代表理事 組合長の齋藤徹夫さんは、「気仙沼にお越しただいて、まずは食べてみてください」と自信たっぷりだった。「二度おいしいメカジキを、地元気仙沼で食べていただきたい」と前田さん。菅原さんからは「産地の気仙沼で食べるのが一番おいしい。この冬は昨年からの開発が進められてきた新メニューのメカジキのしゃぶしゃぶとメカジキのすき焼きの提供も始まりです」と。ここまで言われれば、読者の方々も、行って食べないわけにはいかないだろう。

気仙沼は、メカジキの旬真っ只中。それでは、気仙沼へ向かうとしましょうか。。

取材地：2015年10月19日 取材撮影地：気仙沼市 取材協力：宮城県仙台地方振興事務所、宮城県気仙沼地方振興事務所、株式会社足利本店、気仙沼商工会議所、株式会社足利本店、気仙沼商工会議所、気仙沼遠洋漁業協同組合、気仙沼さかなの駅

おいしく学ぼう!!

今回、取材・撮影にご協力いただいた足利本店の前田さんに、店頭でのおいしいメカジキの選び方を教えていただきました。

◎身に透明感があつて、一般的に色は肌色に近いようなもの。

◎身に少し脂が絡んでいて、しっかりとっているもの。

◎血合いが付いている場合は、血合いが赤く鮮やかなもの。



※身がふりふりしていて、あまり透明感がありすぎるものは「こんにやくメカジキ」と呼ばれ、見た目はとても新鮮でも、焼くと硬くなってしまうので要注意!!

気仙沼さかなの駅

気仙沼市魚市場から直送される新鮮なメカジキをはじめとする鮮魚類はもちろん、水産加工品や気仙沼産の新鮮野菜、地酒まで幅広くそろった気仙沼の台所です。

住所：気仙沼市中前2丁目12-3 (TEL.0226-21-1231)

営業時間：8:30~18:00

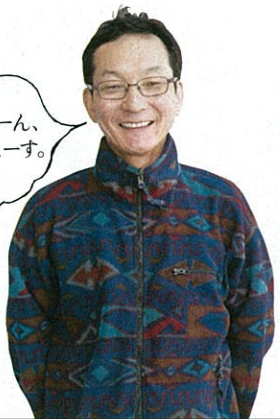
※毎月10日は「魚々の日」

定休日：第2・第4火曜日(変更もあり)

ホームページ：http://sakananoeki.com



写真上／新鮮なメカジキを豪快に使って仕立てたメカジキのすき焼き。気仙沼市内の約10店舗で堪能することができる。  
写真下／約18年、足利本店でメカジキの取り扱いに携わる前田政喜さん。メカジキにかけては、おそらく気仙沼では右に出る者はいないだろう。



智恵美さーん、おもしろーす。

次ページでは、実際に「メカジキ」を使った冬のおいしいレシピをご紹介します!!

※巻末の「読者プレゼント」も要チェック!!

「シリーズ知産地笑～おいしい笑顔を生む、産地を知る。」は、食材を育むだけでなく、食材によりおいしい笑顔を育みつけている「生産者」と「産地」まで踏み込んで、「本当のおいしさとは何か?」を伝えたいという思いでスタートした巻頭特集企画です。つづく「旬のおいしいレシピ」の1番レシピでは、巻頭特集で取り上げた食材を使ったお料理を紹介するなど、うれしい連動も。次回の2016年2月号では、「海苔」を取り上げます。次回も、どうぞお楽しみに。