斉吉気仙沼便り　二〇一五年　十二月

「めかじきふわっ」

No99

めかじきの美味しい時期になりました。寒さに凍るような早朝の気仙沼魚市場に100kg〜200kgのめかじきが数百本も並ぶ景色は壮観です。この時期見学デッキからもご覧いただけます。

近海延縄漁の水揚げは夜中二十三時ころからはじまります。尾ひれの付け根にロープをつけためかじきを魚艙からつり上げ、船から市場の場内に橋渡しするコンベアーにのせます。コンベアーから続く大きなステンレスの滑り台のような傾斜を大きなめかじきが下りてきます。めかじきの上あご寄に手かぎをかけて滑り落ちる動きに合わせ魚を引っ張り、おおよそ大きい順に並べます。

二十代の頃の私は、このタイミングに合わせられず滑り落ちた後魚が止まってしまうと、とても厄介でした。

300kgを超えるような大きさのときもあるのです。それに、つるっとした皮で流線型の鮪と違い、めかじきの皮はザラザラしていて形もどっかりとして接地面が大きいため摩擦が大きく重くて動かせなくなるのです。

そうなると、めかじきの重さに負けて引っ張った自分が、すべって転ぶようなことになります。

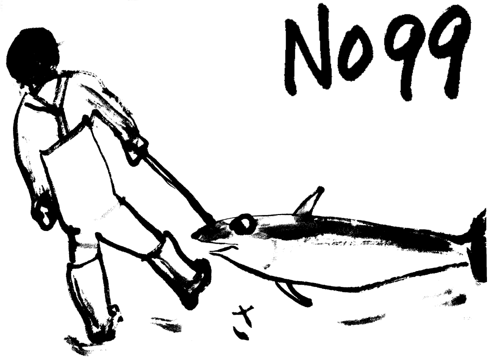
魚を洗うおんちゃんに「んだがら女なんか市場さ来んでねんだー」と決まって大声でどなられます。

まあ市場ってそんなところです。もたもたしていたら危ないから当り前です。

大漁で魚が多いとき、きょろっとした大きい目がかわいいめかじきの顔を見て「大きい順にパタパタ動いて並んでくれー!」って号令かけたら「はーい」ってめかじきが返事して自分で並んでけろ」と、ありえないことを口にしたくなるほど、いっぱい獲れていました。

今は当時の水揚げ量には遠く、益々大切です。

脂ののった鮮度抜群のめかじきのお刺身、わが家では海苔にくるんでわさび醤油。抜群においしいのはもちろんですが、この鮮度のものを煮付けると、ふわっとしっとりした身が他にはないぞ!と、ついつい気仙沼自慢をしたくなります。



〜百貨店催事情報〜

○12月19日(土)〜12月22日(火)　池袋宮城ふるさとプラザ

○12月26日(土)〜12月31日(木)　新宿伊勢丹　6階催事場　大歳の市

○12月26日(土)〜12月31日(木)　日本橋三越　地下1階フードコレクション　大歳の市

○1月3日(日)〜1月12(火)　銀座三越　地下2階　デリカパーク　初売り

斉吉

株式会社斉吉商店
〒988-0042
宮城県気仙沼市本郷6-11
TEL　0226-22-0669
http://www.saikichi-pro.jp/