

今年はサンマが美味しい！



ようやく温度も下がってずいぶんと体が楽になった。これまで「猛暑」と言っていたものが「酷暑」となり、暑中見舞いは「酷暑、お見舞い申し上げます」が多かった。人間ばかりでなく動物・植物にも大きな負担になったのか、東京の家の庭にある柿は実がほとんどならず、キンカンはずまずながらミカンもずいぶんと実は少ない▼そうした中で、今年のサンマは形よく大きくてキラキラ光っている。こしばらくサンマは1匹あたり100g前後と小さく、脂も乏しく、ほとんど食わずにきた。それが8月下旬、スーパーの魚売場に、久しぶりに大きく太ったサンマを見つけて、早速購入し、塩焼きにした。ここ数年のサンマとはまさに別物。大根おろしにスタチを垂らして至福を味わった。新聞等の情報を見ると、サンマのサイズは140〜150グラムで、前年同期比で1・4倍ぐらいの大きさで、9月前半には180グラムもある大型のものもけっこう獲れたという▼国立研究開発法人水産研究・教育機構の話では、サンマが回遊しながら成長する春先以降、「餌が豊富だったのではないか」とのことながら、年間では「来遊量は不漁だった低水準」になるとの予測。その少し後の別の報道で、同じ水産研究・教育機構は「今年は漁の後半になるほど（昨年と比べ）来遊量は上向き、サイズは小さくなる」と予測しながらも、「最も少なかった2021年と比べると少し持ち直している」と予測を修正している▼落語の目黒のサンマは、お殿様がお城では食することのない庶民の味・サンマに、すっかり魅入られてしまう話であるが、久しぶりの色・形もよく、「太って脂の乗ったサンマ」には、お殿様の気分に近いものがある。価格も前年比2割安。秋の味・サンマをしつかり味わっている。

(土着菌)