

栃木県

栃木のマグロ

魚に対する憧れ

栃木県は、海なし県であるせいか、魚に対する憧れの思いが強く、同じ境遇の山梨県の有名なマグロ愛に引けを取らない。ご馳走といえば寿司・刺身。寿司・刺身といえばマグロ。

その人気に支えられて、県内に約30店舗を展開する「スーパーオータニ」、「フードオアシスオータニ」のほとんどの店舗で、毎週日曜日午後3時からマグロ解体実演販売が開催されている。我が家の近隣の「スーパーオータニ真岡店」でも毎週開催されており、私はかなりの頻度で訪れる。



解剖学の勉強？

kg程度の小ぶりの本マグロである。まず頭が落とされるが、競りになることもなく、解体台の下の発泡スチロールの箱に放り込まれる。店としてはこれを商品として売る気はないらしい。

マグロの解体

通常「マグロ解体ショー」というと鐘を鳴らしたりするなど賑々しく開催され、黒山の人だかりとなるものであるが、毎週開催されるせいか、そこそこ人は集まるものの、大騒ぎになることはなく、時間になると、粛々と解体が始まる。大抵20

頭ください

そこで私は、前もって係員に「頭ください」と伝えておく。すると、1,000円もしない値段で譲ってくれる。その後、カマを落とし、パックするがこれも競りにかけられることはない。解体が進むと、サク取りしている間に助手が中落ちをスプーンで

中骨から削り取る。試食用に皿に一部盛り付け、残りを4パックほどに詰める。

そこで初めて競り。といっても値段は500円位に決まっており、欲しい人がジャンケンで競る。それさえ希望者が4名に達しない時もある。しかし、解体開始から1時間以内にすべて売り切れてしまう。これが毎週である。

マグロ三昧

私は「頭」を嬉々として持ち帰り、解剖学の勉強を思い出しつつ捌き、頭頂部の肉は刺身、頬肉はステーキ、目玉および様々な肉は、大根と煮付けて「マグロ大根」としてマグロ三昧の晩酌を楽しむのである。



マグロ三昧

日曜日には、海のない栃木県に、マグロを買いにいらっしやいませんか？

(田代貴之・78回記)



マグロの解体