

魚のつくり



徒然記

第3弾 「捌きのススメ」

恐縮ながら休みを利用していただき道東に向かいました。1日で釧路〜厚岸〜根室〜納沙布岬、知床横断道を通りウトロに。途中、芽室、音更、昆布森の地名に馴染みを覚えるものの、弾丸行程に見る余裕も霧雨に見ることもできず走り通し。賑わい活気ある時に再挑戦したいと願いましたところで、今回は捌きのススメ。

まほろばは可能な限り毎日、1本ものの魚を仕入れております。是非挑戦して頂きたいという願いからです。めんどくさいという声をよく聞きます。それでもあえて仕入れてい

ます。魚（食材）と向き合う良い機会だと思うからです。私は仕入れのプロでも、捌きのプロでもありませんが、良い機会と思いついて挑戦していますと、それぞれの特徴に合わせた捌き方があるのだなと感じます。料理に合わせた捌き方もあります。今はネットという便利な環境で、動画で如何様にも学べます。あとは経験と失敗を繰り返してコツを得るだけ。何事もこの繰り返しなのです。私の祖母は農作業をしながら、私に教えてくれました。「仕事^{仕事}が仕事を教える^{くれる}」と。真摯に向き合う姿勢を感じました。

という訳で、最近の楽しみは鱈^{うろこ}のスキ引きです。『手前板前』というサイトがお気に入りです。読み物としても楽しめます。

皆様も是非いろいろな角度から魚（食材）を見つめなおしてみてください♪きっと日々が輝きはじめますよ

（本店 仕入れ主任…大庭 奈緒子）

