

# pen

with New Attitude

1/1.15

2020 No.4  
新年合併  
定価 70  
y

魚や  
かな。つぱり、

第2特集  
北九州へ、サカナ旅。



# ダントツ人気は鮪赤身！ 選定理由もじっくり賞味あれ。



## 1位 鮪赤身 MAGURO AKAMI

初競りの落札額が新春恒例の話題となるなど、マグロは寿司ネタを象徴する存在だ。なかでも酸味とまろやかな旨味とが同居する赤身は、食通なら「マグロは

赤身でわかる」と言う、人気の部位。

なお、白身魚が重宝された江戸時代には、赤身でアシの遠いマグロは下魚の扱いだった。そんな低評価を覆したのが

「ツケ」という調理法だ。塩分のある醤油に漬けて保存性を高め、味わいもアップ。こうしてマグロのツケは、今日まで続く人気の礎を築いたのである。

### 植野広生

KOSEI UENO 『dancyu』誌編集長

●1962年、栃木県生まれ。『食いしん坊雑誌』『dancyu(ダンチュウ)』編集長。現在、発売中の『dancyu』1月号の特集も「町の鮨」。面倒くさくない、楽しい鮨屋ばかりを紹介しています(個人的にもそんな鮨屋が好き)。



お薦めの寿司屋は、と訊くと「食べ手によっても違うので難しいですね」とコメント。そんな植野さんは赤身のツケに一票。「赤身のもつ複雑な旨味が好きです。職人の仕事と技量がわかるタネでもある」

### 小山薫堂

KUNDO KOYAMA 放送作家

●1964年、熊本県生まれ。放送作家、脚本家、大学副学長で老舗料亭の主人と、いくつもの顔をもつ多才の人。2018年、出店3か月でミシュラン1つ星を獲得したニューヨーク「sushi AMANE」の大将、宇井野詩音さんは親戚の関係。



photo: Yoshino Kaneko

「トリセツ」という番組で「銀座 寿司幸本店」を取り上げ、米エミー賞に入賞した小山さんも、ツケ派だ。「中トロや大トロよりも、赤身のツケのほうが美味しいと思う。高級に勝る普通に惹かれるんです」

### 木村 清

KIYOSHI KIMURA 『喜代村』代表取締役社長

●1952年、千葉県生まれ。85年に「喜代村」を設立。2001年、築地場外に日本初の24時間・年中無休営業の「すしざんまい本店」開店。全国55店舗の「すしざんまい」は年末年始も営業中。



木村さんが好むのはただの赤身ではなく、本マグロの赤身。「幼少期に、母が冠婚葬祭から持ち帰ったふた切れの赤身をさらに半分にし、家族で食べた時の喜びとおいしさは、忘れることができません」

### 友田晶子

AKIKO TOMODA ソムリエ

●福井県生まれ。一般社団法人「日本のSAKEとWINEを愛する女性の会」(SAKE女の会)代表理事。ソムリエ、日本酒き酒師、焼酎き酒師など多くの資格をもつ。トータル飲料コンサルタントとして多方面で活躍。著書多数。



赤身、それも熟成させた赤身が友田さんのお好みだ。「理由は、赤身ならではの酸味と旨味を感じられるから。私の場合、トロ(脂)の甘みよりも断然、熟成した赤身の旨味派です!」