**1年で最も脂が乗る冬のサバ（マサバ）を、刺し身やすしで提供する飲食店や鮮魚店が増えている。鮮魚量販店が「真さば寿司（ずし）」などと称した商品を並べているほか、サバの豊漁にわく千葉県銚子市周辺でも新たに売り出すところが出始めた。主に九州北部で伝わる「生サバ」の食習慣だが、関東でも根付くか。**

「生サバ」とは言っても厳密には「解凍もの」。九州近海でとれるサバと違い、太平洋岸のサバには激しい腹痛や嘔吐（おうと）を引き起こす寄生虫のアニサキスがいる割合が高く、一定条件で冷凍して死滅させる必要がある。酢じめだけでは死なないため、広く食されてきた「しめさば」も一度冷凍するのが常だ。

　このサバをどう「生」で食べるのか。

　レストランを併設する千葉県旭市上永井のペンション「カントリーハウス海辺里（つべり）」は、昨年末に「極上生さば寿司」を売り出した。銚子漁港で揚がったサバの中から大型のものを選び、三枚に下ろして塩だれに漬ける。さらに酢だれにくぐらせマイナス60度で冷凍し、客からの注文直前に解凍して提供する。　「生サバ」とは言っても厳密には「解「生サバ」のすしを開発した背景の一つにコロナ禍がある。例年だとペンションでは地元産のフグやアンコウのフルコースを売りにしていたが、2度目の緊急事態宣言で予約がほぼキャンセルに。オーナーの渡辺義美さん（76）は「脂が乗るこの時期のサバを生に近い食感で食べられないかと考えていた。お客さんにおいしいと思ってもらえたら」。1日30食売れる時もあり、評判は上々だ。

　銚子市川口町1丁目の「木樽鮮…凍もの」。九州近海でとれるサバと違い、太平洋岸のサバには激しい腹痛や嘔吐（おう