

鮎(コノシロ) 酢め

春

握り鮎（早寿司）の起源がなれずし（発酵させたもの）であることは、定説であり、その頃から利用されてきた鮎。握り鮎がなれずしを席卷した頃なのか定かではないが、今ではその名を「こはだ（小肌）」として定着している。しかし、その「こはだ」なる鮎ネタの名や好さを知る人がだんだん少なくなっていることは、事実なのであろう。



握り鮎として、まるづけ（1尾）、2枚（尾）づけ、片身づけ、片身2枚づけ、手持ちの書籍のどこかに4枚（尾）づけの写真があったと記憶するが見つからない。何れにしても、それぞれの大きさによって名が変わる「出世魚」であるが、大きくなるにつれてその評価値が下がる「逆出世魚」とも言える。それでも、どの大きさであってもその大きさの好さがあり、誰にも決めつけることができない何か一つのスタンダードによって、安直評価されるものではない。まして、「金額による美味しさの評価」などは論外。

石川県内、生息はあるし、あるところにはあるが、いくつかのフィルターによって、流通に乗らない。したがって、一般的な鮮魚売り場で県産を見かけないし、鮎自体ない。最上流の生産（漁業）者であってさえも、獲る人少ない。獲れないではなく、獲らない。