

赤酢飯ーウスバハギ

以前「赤酢飯ーウマツラハギ」の件で書いたが、今でも、当魚を石川県内各地で「うまづらはぎ」と認識されている漁業・流通業者は、まだまだいらっしゃるようだ。古の頃からそう呼ばれていたのだから仕方がないのであるが、Web上から情報を入手したと思われる若い世代にあっては、「ウスバハギ」と正しく認識・表示されている方もいらっしゃ



ることから、そのうち「その誤認識は、淘汰されるのだろう」と見守ることにする。

石川県内のカワハギ類は、漁獲量順に「ウマツラハギ」「カワハギ」「ウスバハギ」となるのであろう。実際の名と姿形との認識合わせは、Web上に豊富に事例があるので、この際、そちらでご確認いただき、くれぐれも誤認識無きようをお願い申し上げます。

さて、上記3種を同時に食べ比べるそんな野暮なことは、したくないし、同時に3種が調達できることは、ほぼほぼないからやらないが、当魚の特徴は、身の美味しさにあるように思える。肝の好きは否定しないものの、量的バランスを考えると「遍く皆様に」とは現実難しい。そうであれば、「身のみで勝負だ！」と試作・試食を実施したところ、見た目以上の味の濃さに驚いた。赤（酒粕）酢飯がよく似合う白身の頂点の一つとなった。