

# 赤酢飯－鱧

石川県内における当魚の漁獲は「平成の頃から増え始めた」と、県漁連の担当者コメントが新聞に記載されていたことから間違いないのであろう。そう言えば、昔よく食べていた「さわら」は間違いなくカジキ類の地方名「さわら」であって、標準和名の「鱧（サワラ）」ではないことに相違ない。ここでの昔は、20年以上前のことであって、当然漁獲



が殆ど無かったのであろう。そこで石川県水産総合センター漁獲統計資料を紐解いていくとコメント通り、1997年0.9 t、2000年473.5 t、2016年1979.2 t、2020年1437.8 tと近年概ね1000 t以上で推移している。一瞬「さわら」のデータかと思ったが「カジキ類」と表示区別されていたから間違いない。馴染みのあるハタハタやニギス同様の漁獲量が20年以上続きながら、極めて保守的な県民性が阻害要因となっているのであろう。新参者に対応する「新たな動き」が川上～川下のどこからもない。一般消費者にそれを求めるものではない。せめて・・・とTRYしてみた。

当初は、焼霜（炙り）専門「これしかない」で続けてきたが、馴染みの鮮魚店でたまたま出されていた「生」を利用。赤酢・白酢飯どちらでも「生」が好い結論となる。