

秋

## 56. カイワリ(貝割) ひらあじ

当魚、県内「ひらあじ」とも呼ばれ、歴としたアジの仲間である。なぜなら、アジ類に共通する特徴の「ゼイゴ」があるから。ゼイゴとは、魚体の後方から側線に沿ってあるギザギザ状のもの。具体的な画像は「アジ ゼイゴ」で検索願いたい。豊富に事例があるから参照ください。併せて「カイワリ」も。マアジと比較して短いながらも、そのギザギザ



状のゼイゴが見られることから、アジの仲間とご理解いただけるに違いない。

その味・風味は、マアジよりシマアジに近い。入手できた当魚は、何れも20cm未満の小型であったが、どれも風味強く脂の乗りが良かったことから、種としてそのような性質を持ち合わせるのかもしれない。(通常の)白酢飯から試してみたが、赤(酒粕)酢飯、卸生姜・ネギの薬味との組合せが最善であるとの結論に至った。

「未利用魚」なる流通用語がある。当魚もそれに該当し、大手スーパーでは見かけないが、稀に一部の鮮魚店や鮮魚店が入居するスーパーで見かける。当魚の好きを知る極一部の目利きやお客様によって、かろうじてその流れが維持されているものの、いつまで続くのか。このような素晴らしい逸材が未永く供給され続けますようにと願うばかり。