

9. エッチュウバイ・カガバイ・ツバイ 越中貝(しろばい)

春



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

活(イ)かってますなあ。なんとか酢飯に握り込んだが、反り返っている。まあ、それが当ネタの好いところでもある。海苔で巻く方法もあるようだが、これを巻いても、イカりは収まらなし、サマにはならない。これでいいのだ。上のワタは、水と酒と醤油で煮付けた。味醂や砂糖等の甘味は入れないのがワシ流。酒の肴に最適だ。

旬が春なのか、底引き解禁の秋なのか正直迷った。石川県HPより県水産総合センターの「石川の四季のさかなカレンダー」によると、3～6月が盛期で7・8月以外に漁獲がある表示となっている。春・秋のどちらが美味いかと問われると、正直どちらも美味しいし、逆にどちらかが不味いのかと問われても返答に困る。どちらも美味。断言できる。

味は、県産貝類中最高の甘味（極上のホタテ貝に似た甘味）と独特なホロ苦さと酢飯の酸味が絶妙な和音を奏でている。また程好い固さで歯応えも好い。鮮度が良いとネタが反り返り、ネタとシャリの納まりがじっくりこない事が唯一の欠点と言えぬ欠点。外せない鮓ネタの一つであることに違いない。良い年齢の方で、その独特のホロ苦さを嫌う方がいらっしゃる様であるが、その子供達も多分嫌いであろう。その負の連鎖を断ち切りたい。

昔運転中に、当該ネタ（異種同名）に追われた事があった。ホロ苦い味であった。