

35. アワビ類 鮑・蝸

クロアワビ 黒鮑

夏



食材提供：石川県漁業協同組合 輪島支所
漆器製作・提供：夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)



外見の特徴：「足」：黒緑、「ミミ」：黒と肌色縞まだら
部位の名称(俗称)「足」「ホシ」：身の真ん中、
「ミミ」：「足」の周り殻側、「ヒモ」：外套膜、「ワタ」「肝」：内臓
資料(写真)提供：石川県水産総合センター

◇撮影後のコメント◇

アワビ類は1枚貝。見れば分る。それが巻貝の仲間となるとエッ？となる。しかし殻の(上の)写真をよく眺めていると、左下1点に縞模様収斂されて、巻貝のイメージを彷彿させる。「クロ」は本書採用の他の2種と比較して生の風味の好きが際立つ。したがって「生」で提供することにする。加熱調理でその好い風味が飛ぶのを好しとしない。

もう数十年前、当時住んでいた町内会の夏休み旅行で、輪島市曾々木へ連れて行ってもらった。その民宿の夕食にアワビの刺身が大皿に山盛に出された。大人達は大人達で、子供達は子供達でテーブルを囲む形式であった。もちろん子供達のテーブルにもその大皿が用意された。しかし、他の子供達はあまり箸が進まず、自分(現ワシ)だけが、うまいうまいと飯粒を食べずに、そればかり食べていた記憶がある。肝も食べた。美味であった。

最近、それを食べたのは、スーパーに売っていた韓国産の養殖のエゾアワビである。その味は、数十年前のそれとは随分違っていた。不味いのではない。あの時の感激・感動が今はもう味わえないのである。だからと言って、もうアワビが嫌いになった訳でなく、むしろ食べたいのであるが、様々な理由からその機会に巡り合えていない。その理由の一つが鮨店で出せなく(出さなく)なった事である。当然の理由であるが、1貫のアワビの握