

68. ウマヅラハギ 馬面剥(かわはぎ・ばく)

夏



◇撮影後のコメント◇

肝が肝。肝が無いなら無いで良いが、有れば載せる。載せて不味くなるはず(嫌いな方除く)は無い。有るのに載せないのは義理に欠ける。薬味の紅葉おろしとネギは付き物。量産体制の場合、ポン酢はジュレか小袋か？元々酢飯に酢が入っているから、醤油のみでもいけます。が、肝好きのお客様は、黙っていないだろうなあ。

この時期に五目釣りの本命の一つとしてよく釣れる。標準和名で言うカワハギは、晩秋～早春に掛けて漁獲が多い。何故ウマヅラハギが「かわはぎ」と呼ばれるのか由来は不明であるが、もしかして味がほぼ同じであるから、そう呼ばれるのかもしれない。ネット上ウマヅラハギの味はカワハギに劣るとの評論があるが、根拠なき評論であり、どちらも甲乙付け難い。もっと言わせてもらえば、この時期ウマヅラハギの方が好く、晩秋～早春に掛けては、カワハギが好い。とするのがより良い評論であろう。そして、強い歯応えである。刺身として調理される場合は、通常の厚さではなく、薄造りで提供される方が多い。鰯として提供する場合、ネタは通常の厚さが好いのか、薄造りを数枚重ねた方が好いのか検討してみよう。肝も捨てがたい。「ハギ」好きの方は、むしろ肝目当ての方が多くはないか。肝乗せ、紅葉おろしとネギとポン酢を添えて出せないか併せて検討しよう。