

75. カイワリ 貝割(ひらあじ・しもあじ)

秋



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

写真は、鹿児島産。味はあの高級魚「シマアジ」にそっくり。いや、むしろそれを凌駕しているかもしれない。これが石川産であれば、どれだけその美味しさが増すのだろうか？しかし、店頭で県産を見かけたことはない。漁獲が少ないので、流通せずに自家消費なのか？誰かに食べられていると思うと、余計に食べたいと思うのワシだけか？

いつも利用する店では、他県産のものが「ひらあじ」として並べられている。地方名「ひらあじ」の命名由来はなんとなく理解できるが、「カイワリ」の由来は不思議だ。漢字で「貝割」と表記される。当初、イシダイやイシガキダイの様に貝を割って捕食しているのか？そんな固い口や歯を持つものではないかと思っていた。漢字も「海割」で良いと思った次第。本来の由来はWeb上多数ヒットするので参照されたい。命名の由来や根拠などは、もうどうでもよい。なぜなら、とても美味しいから。命名した方より、それを漁獲した方より、当魚が存在してくれたことに感謝したい。県HP「石川の四季のさかなカレンダー」によると、県内漁獲0.5tと非常に少ない。10～11月が漁獲の最盛期との表示のため、この時期を旬とした。県産のものとなれば、もっと美味いに相違ないだろうが未食。きっと「海が割れる」ほど美味しいんだろうなあ。(由来の新説に提案)