

83. ウスバハギ 薄葉剥(うまづらはぎ・ぐんかんぱく)

秋



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

金沢市内の多くの店で、当魚「ウスバハギ」は「うまづらはぎ」として、「ウマヅラハギ」は「かわはぎ」として売られている。ややこしい。その所為で、一度買いそびれている。なぜ標準和名とテレコになってしまったのか？その経緯は知る由もないが、不思議でならない。多分、食べてみたらウマヅラハギと同じ味・美味しさだからか？

当書ではハギ類3種紹介する事になるが、2種目である。前述のウマヅラハギと後に紹介するカワハギで3種となる。当魚、顔がなんだかマンボウやカピバラを彷彿させる憎めない食べたら可哀想なイメージである。ウマヅラハギはその名の通り、馬面である。カワハギはその3種の中で1番精悍な顔つきであるのか、どうでも良い。68. ウマヅラハギの項で、世間の味の評価は、カワハギ>ウマヅラハギと紹介したが当魚を加えると、カワハギ>ウマヅラハギ>ウスバハギと最低ランクになってしまう。ちなみに価格も同じ並びになってしまう。偶然なのか。世間的に、何故味の評価はそうになってしまうのか、分らない。カワハギ≒ウマヅラハギ≒ウスバハギと評価されるべきである。本来それが持つ味の成分の違いはあるが、個体差もあるし、時間変化もある。一概に評価出来ない。百歩譲って、味の同定が可能としても、美味しさの同定は不可能であるし、同定してはならぬ。