

97. カワハギ 皮剥・鰯(けんけら・ちゅうちゅう・ねかもち)



冬

◇撮影後のコメント◇

皮を剥いていない標準和名の「カワハギ」は金沢近郊の店頭では見かけない。「ウマズラハギ」が「かわはぎ」としてはよく見かける。なぜそうなったのか以前にも書いたが不思議でならない。皮を剥いたとは＝頭・内臓はきれいに除去・洗浄されパック詰されたこと、当然肝はない。肝が肝ではあるが、肝なし(薬味わさび)も同等に迷う程好いのだ。

拙著では「ハギ」類3種取り上げるが、その3種目である。前回2種目のウスバハギの項で、味は結論的にカワハギ≒ウマズラハギ≒ウスバハギと評価されるべきである。と説明したが、その通りである。肝付(乗せ)で、紅葉おろしとネギとポン酢を添えて提供したい。昔ある船頭さんが、この時期に当魚が大漁かつ高値で1網?百万円の水揚げになったと、恵比須顔で語っていたのを思い出した。県内の方言で「ばくちこき」「ばく」(石川県魚類方言集:石川県水産試験場発行参考)の由来がうなづけるが違うかもしれない。

鮮魚介類界の食品ロスの話。これは、可食部と残渣に分けて考えなければならない。まずは、残渣から。ざっくりとした話なので、細かい指摘は遠慮して欲しい。鮮度の良いものは、粉碎・乾燥の上、他のモノと混合し飼料(魚・家畜類)とするのが一つ。鮮度の良くないものは、粉碎・乾燥し肥料として利用される。しかし、現実には産廃となる。続く。