

赤酢飯－キジハタ（なめら）

石川県内では、「なめら（ばちめ）」と呼ばれている当魚。なぜ、そう名付けられたのかは、知る由もないが、興味はある。標準和名である「キジハタ」も命名された経緯等を知りたいが、前者の方が不思議度合（興味の深度）で勝る。勝っているから、何かが産み出されるわけでもないから、子供じみた「ねえなんで・なんで」とレベルは同じだ。



下手な当方にでも、数度釣れたことがあることから、生態は多いし、絶滅の可能性はないはずであろうし、釣人には、釣れると嬉しい部類に入ること間違いない上、漁獲もそこそこあるにも関わらず、店頭で目にすることはない。扱う店舗は、極一部に限られる。

やはり、「ねえなんで・なんで」と疑問は尽きないが、「これにはきっと、誰にも言えない大人の事情がある」と子供じみた当方にでも、薄々感じ取ることにはできる。

上品でかつ、深い旨味を持ち合わせている当魚。噛めば噛むほど、その旨味の奥行が身に染みて良く判り、合わせて淡い好い風味も感じられる当魚を（通常の）白酢飯と赤（酒粕）酢飯との組合せにより比較すると、後者が圧倒的に勝る。シナジー効果が存分に発揮された結果である。これを以って、人気がない「白身」の復権を祈念することとしよう。