

216. ハツメ(あからばちめ)

昔から、煮付で頻繁に利用し続けてきた当魚。県内、掲題の「あからばちめ」の名で、いつでも・どこでも売られている。石川県民の皆様にお馴染みの、無くてはならない所謂総菜魚の一つと言えるのではないか。旬は、全国的に「秋から春」とされているが、県内漁獲のピークが5月であったから、とりあえず「春」とした。他意はない。

春



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

県内、漁獲の少ない時期は、主に北海道産がその穴を埋め、とにかく、欠くことなく、年がら年中どこでも売られていることが、静かに・厚く人気がある証である。

人気の理由を考えると、美味しいことはもちろん、身離れが好いことが、その理由のトップに挙げられるのではないか。要するに「食べやすい」ことである。正確なデータは持ちえないし、よそ様の台所を覗くことはできないが、当魚は、尾頭付きのまま煮魚・焼魚として利用されるケースがほとんどでなのであろう。他の尾頭付きの魚種と比較すると、圧倒的に身離れ良く食べやすい。好き嫌いは別として、子供の頃から煮魚として食べていた記憶があることから、身離れ良く、食べやすいことが人気の要因なのであろう。

少し行儀が悪いかもしれないが、その煮汁をご飯に掛けると最高に美味しかった。続く