

赤酢飯－ウマヅラハギ

今でも、石川県内の生産（漁業）者・流通業者の多くが当魚を「かわはぎ」と、標準和名が「ウスバハギ」である対象を「うまづらはぎ」と呼称するから、ややこしい。

今回紹介するのは、標準和名で言うところの「ウマヅラハギ」本家本元の「馬面剥」である。それで、標準和名の「カワハギ」は、「かわはぎ」で通じるところが、ややこしさ



に拍車がかかることになる。もちろん「ウスバハギ」を正しく「ウスバハギ」と表記されている店もあることも事実である。観光や商用により、県外から多くの方々が来県されている折、「何かおかしい」と気付かされている方も少なからずいらっしゃるに違いない。正しい認識の下「郷に入れば郷に従え」は、いち早く廃棄し、是正されることを望む。

さて、当魚「ウマヅラハギ」は、長年、「肝付きーポン酢醤油寒天一刻みネギー紅葉卸と（通常の）白酢飯」の組合せで、大変美味しくいただき続けてきた。それはそれで全く問題はない。が、今回、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることにより、改めて、身の美味しさを認識することができた。裏を返せば、肝や添えられた調味料の美味しさに身の美味しさが隠されたいということになる。どちらが好いの結論は出せないが、これもありの逸品。