

# 赤酢飯－カワハギ

石川県民各位 これは、標準和名「ウマヅラハギ」の地方名「かわはぎ」ではなく、正真正銘－標準和名の「カワハギ」であることに相違ないことを念押ししておきます。

今までは「ウマヅラハギ」であろうが「カワハギ」であろうが、肝付きを「好し」として推奨・発信し続けてきたが、今回は、肝が微小なこともあり、身のみで試みることにし



た。「肝なしで勝負できるのか」と身の実力を軽んじていたが、口にした瞬間大間違いであると気付かされた。直ぐに心中「カワハギ様、ごめんなさい」と土下座しつつ、猛省に猛省を重ねた。肝の好きは、自分を含め各位の知るところであろう。それについて異論はないものの、それが身の好きを包み込んでしまって、本来それが持つ白身中最高レベルの旨味に気付けなかったことが敗因であった。それぞれの好きを活かす目的で「肝付き」の常識に固執せず、形態を含め別々に提供することも視野に入れるべきかもしれない。

その身は、噛み応えが強い部類であり、薄造り（4～5枚）としたことが、その好きを引き出すトリガーとなったことに相違ない。その上、肝なしだからこそ実現できた赤（酒粕）酢飯との組合せも奏功した。至上の一貫として殿堂入りさせたいものである。