

赤酢飯－アサバガレイ

底曳網漁を中心に少ないながら漁獲はある。JFいしかわ かなざわ総合市場市況情報にも漁獲があれば必ず数字が出てくる。1月下旬のとある日には、72kgの漁獲があり、同じカレイ類の、すがれい（ムシガレイ）78kg、なめたがれい（ヒレグロ）306kg、アカガレイ2,313kgとなっていた。「アカガレイ」とは比較にならないものの、店頭



で見かけた「しろがすえび84kg」とは、ほぼ同量であることから、当魚がどこに流通しているのか、日頃の取扱いがどうなっているのか。仮に1尾平均100gとすると720尾がどこにどれだけどのような業者（卸）に引き取られ、小売店・飲食業者・ホテル・旅館等の飲食部門・・・最終的にどなたが召し上がっているのか。知る由もない。

当魚に出会えることは、「奇跡」に近いのかもしれない。初めて出会えたのは、自身の取扱いが豊富な馴染みの鮮魚店であった。詳細は、当ページV o 1. 4「195. アサバガレイ」の件を参照されたい。当時は、未だ赤（酒粕）酢を使用していない時期であったから（通常の）白酢飯との組合せ。それから今は、V o 1. 7つまり3年後に漸く出会えて赤（酒粕）酢飯との組合せを実現できた。不味かろうはずはない。断言する。