

春 8. エッチュウバイ(越中貝) 梅貝

石川県水産総合センターのHPに公開されている統計資料によると、通年漁獲があり、3～5月が比較的その量が若干多いことと、県内漁獲の貝類全てを当方の感覚的に四季に振り分け、当貝「春が相応しい」との結論に至ったことから「春」を旬とした。

県内、漁獲は底曳網漁を主として、刺網漁にも数字が上がっている。その量が県内の需



要を満たしているのか不明であるが、残念なことに店頭では「石川県産」を見かけることが少なく、他県（山陰地方）産が幅を利かせている。資源の枯渇でなく「石川県産」を大都市圏に出荷している穴を他県産が埋めるだけの需要があるということなんだろう。

コリコリとした食感、旨味・甘味は貝類の中でトップレベルである。その上、そのほろ苦さ（お子様には苦手な）が大変好い印象を与える。当文お鮓の話だから、禁句かもしれないだろうが、酢飯なしの「お造りで頂くのが好い」そんな気がした事実もあった。

ところが、赤（酒粕）酢飯を利用してから、上記パラグラフを覆すことに至った。従前は（通常の）白酢飯であったが、当貝に持ちえない赤（酒粕）酢飯の旨味や風味が独立事象でなく、協調し補完した。「お造りも好いが、赤酢の握りが一番」と訂正したい。