

夏

32. キジハタ(雉羽太)

当魚の県内漁獲量は、石川県水産総合センター漁獲統計資料によると、年間概ね10～20tとなっている。ちなみに、マダイが年間概ね300～600tで推移しているのを見ると、少ない部類に入るのであろう。しかし、生息数は相当あるに違いない。なぜなら、太公望の末席を汚す当方にも「釣った」ではなく、数回「釣れた」から。当魚は、

なめらばちめ



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

根魚であり、群れで回遊する類でなく、底ものでもないし、当魚を専門に漁獲する漁法や漁業者もいないから、結果として漁獲量が少なくなっているだけなのであろう。主な漁法は、刺し網漁と釣り漁となっている。そもそも、その対象が何れであっても、漁業なるものは、需要ありきではなく、漁獲ありきのビジネスモデルである。養殖業ではない。

当魚の好き(美味しさ)を知る人は、少なくないはずである。しかし、その好きを知る人がだんだん減っていることと、まだ一度も召し上がったことがない方の召し上がる機会がほぼ皆無である。当魚を扱う店舗がほとんど無くなっていることが残念でならない。

煮て好し、焼いて好し、揚げて好し、生で好し。もちろんお鮓に仕立てて好し。赤(酒粕)酢飯との組合せが特に好い。当魚の持ちえる淡い個性を遮るものではない。