

夏

42. カンパチ(勘八)

鮫業界の中であって、当魚、同類のブリやヒラマサも併せて「白身」の範疇に入る。もちろん、鯛やヒラメと同じ仲間の「白身」である。一方、漁業者・流通業者や釣人にとっては「青物」として扱われるようだが、それは、あくまで外見上の分類であって「青物」を丸魚のまま召し上がる方はいらっしゃらないことから、この際、是非とも「白身」とし



て分類・呼称していただきたい。掲載の画像からも明確にご理解いただけるはずである。ご覧の通り「当魚は、紛れもない白身」と言いたいのが、一般の方からすれば、そんなことはどうでもよく「美味しければそれでよい」も十分領ける。ただ「鰯通を自認される方」にあっては、「白身」であることと「その美味しさ」を十分認識・ご理解ください。

どこかで耳にした話であるが、食文化の違いからなのであろう、関東では、当魚「カンパチ」が喜ばれ、関西では、ブリの幼魚「ハマチ（石川県では、ふくらぎ）」の人気の高いと聞いた。ご当地石川では、ふくらぎの漁獲量が圧倒的に勝り、当魚の約千倍の事実がある。したがって、「どちらが美味しいのか・人気の高いのか」等の評価はできないが、赤（酒粕）酢飯が合うことだけは間違いない。なぜなら、どちらも「白身」だから。

初出：2020/11/20公開 鮫のネタ・鯖のネタ (Vol.6) 「赤酢飯ーカンパチ」より