

秋

58. ソウハチ(宗八) あわてがれい

全国的には干物として流通する当魚、産地でなければ生(刺身)でいただけない。生は鮮度が良くないと(皮が)臭うから。干物にすれば、消滅するから全く問題ない。

「あわてがれい」は、石川県内のみの地方名、全国的には「ソウハチ」で通じる。なぜ「あわて」なのか。姿形が手を合わせる「合手」＝「合掌」と似ているかららしい。その



食器協賛 九谷焼協同組合

真偽は不明であるが、その姿形を知るからなるほどと頷ける。

鱈類の中にあつて、当魚は比較的肉厚の方である。煮魚・焼魚用切り身にしろ、刺身用の柵にしろ歩留り良く、食べ応えがあつてよらしい。煮魚・焼魚を味わつて気付かなかつたが、刺身の旨味の強さが淡泊そうに見えた印象を軽く覆した。見かけによらない美味しさに当魚の奥行きを思い知らされた。参りました。

県内、鮮魚を取扱う店舗で当魚を見かけることは少ない。鱈好きの県民性にあつても、その触手を他の鱈に奪われているからなのであろう。その少ない出会いの機会の中で、刺身用の柵として出されているのは、当方が知る限り1軒のみである。残念ながら、近年業務用卸で鱈の取扱が極端に少なくなつてゐる。だんだん機会が失われることが悲しい。