

冬

72. ババガレイ(婆鰈)

誰が名付けたのか標準和名の「ババガレイ」、その名で無神経にも店頭に並べられることはあろうはずもない。地方名の「だるまがれい」が適切であるし、姿形からその地方名が名付けられたと断定しても妥当ではないか。よく調べると標準和名が「ダルマガレイ」の種類もあり、当魚を「なめたがれい」と呼ぶ地方もあるから、鰈類はややこしい。

だるまがれい



石川県水産総合センター漁獲統計資料から漁獲のピークが4～6月であると知って、旬を「冬」としたことを一瞬悔やんだが、その時期が産卵期（3・4月）～直後の期間に相当することから「冬で良い」と改めて思い直した。煮付ならその時季が相応しいのであろうが、鰯ネタ（生）でいただくなら、やはり「冬」を旬とせざるを得ない。なぜなら、夏から秋に十分に栄養を蓄えた直後が良いと考えるのは自然であり、実際、冬の方が旨味・脂が乗って美味しかった経験から、漁獲量の多少を意識せず「冬」を旬とした。

当魚、旨味が鰈類中最も濃厚かつ重厚なものの一つであり、例えばヒラメに近い味と食感を持ち合わせ、赤（酒粕）酢飯との相性も抜群に好い。漁獲が減少しているのではないが、鰈類が店頭からだんだんと減らされる中、取扱ってくれるだけでもありがたい。