

冬

75. アカガレイ(赤鰈)

石川県水産総合センター漁獲統計資料より当魚についてデータを観察すると、毎年多少の増減があるものの安定した漁獲があるし、底曳網漁の禁漁期間は、少ないながらも刺し網漁がその需要を支えている。その調理方法についての統計などはないが、煮付・塩焼・干物がほぼ全てであろうし、生食（お造り）用に柵取りの形で提供しているのは、当方の



知る限り県内1軒のみである。柵取りできるような大きさの当魚は、煮付・塩焼き用として既に切り身となって提供される店しかないのが実情。そもそも、生食で提供する発想が欠落しているのであろう。柵取りに適した大きさの「丸魚」が手に入らない。また、業務用卸店では、鰈類の取扱がほとんど無いのも事実である。したがって、現状その1軒が唯一の調達先となっており、ありがたく利用させていただいている。

漁獲量から言えば、石川を代表する白身の鰯ネタと言えるが、県内鰯ネタとして利用されている事実を知らないし、お刺身等の生食利用は、その1軒の利用者のみに限定されるのであろう。もちろん煮付や塩焼の好さを認めるが、生の好きも知っていただきたいし、生の好きが一段と映える赤（酒粕）酢飯のお鰯に仕立て提供したい。秀逸である。