

冬

85. アオハタ(青羽太)

当魚との初めての出会いは、釣果（釣ったではなく釣れた）である。当時、まだ超未熟な調理によって、なんとかお造りとアラ煮付にしたと記憶する。その美味しさより、釣れた歓びと、なんとか無事調理できた達成感が勝り、心地よい疲労感も相まって、その上アルコールも入り、「美味しかったに違いない」と、その当時は正直曖昧であった。



少ないながらも、当魚を扱う店はある。ある店では「なめら」と呼んでいたが、釣人の中では「なめら」＝「キジハタ」となる。また、ある店では「黄はた」と記入表示されていた。これには頷ける。当魚、標準和名「アオハタ」で間違いないが、どう見ても青ではなく黄色に見えるのは当方だけでなかった。なぜ「青」になったのか知る由もない。

漁獲は、石川県水産総合センター漁獲統計資料に該当しないが、店頭で見かけるからゼロではないはず。生態は間違いなくある。なぜなら、下手な当方にでも釣れたから。

加熱するとプリプリする食感が、生ではやや強めの歯応えとなる。これはコラーゲン由来なのであろう。その歯応えがよく噛む行為を促し、よく噛むことにより、結果旨味が滲み出るタイプである。赤飯酢との相性も抜群、白身の中にあって秀逸なものの一つ。