

秋田名物 八森はたはた～

卵巣(ぶりこ)◆

■普通卵巣は未成熟のものがうまい。秋田市で聞くと成熟した殻の硬いものもいいという。これを口に含んでガムのように噛み、エキスを楽しんでそとの皮部分を吐き出すのだ。

■昔水戸の藩主であった佐竹公が秋田に国替えになったとき、ブリの料理で正月を迎える習わしであったところを、ブリがとれないのでハタハタで代用した。その卵を「鱒子」と名付けた。

メスの『ハタハタ』は、直径3mmくらいの卵とゼラチン状の粘液で浅瀬の海藻に、まるでゴルフボールのようにまん丸く産みつけます。

海藻にボールがぶら下がって、実がなっているような恰好です。この直径5cmくらいの卵のボールは潮の流れやうねりで海藻からはずれ、海底をころがり海岸に打ち上げられるわけです。これが、秋田地方で言う『ぶりこ』です。

打ち上げられた『ぶりこ』は、表面がやや硬くなっており、個々の卵がバラバラになることはありません。

たらこ、かずのこ、すじこ、からすみ、などは産卵前に漁獲し、腹をさいて加工しますが、『ハタハタ』の帝王切開により取り出した卵は、『ぶりこ』と呼びません。あくまでも自然に打ち上げられた産卵後の固まり(ボール状)のものをいいます。お腹の中の卵と『ぶりこ』は硬さも味も異なります。

