



カワハギ〔皮剥〕

F i l e f i s h

ハゲ界のトップスター。新鮮な肝を醤油で溶いて薄造りを食せばトラフグが裸足で逃げ出すほどの美味さ。肝を食せる幸せを感じさせてくれる魚である。

なぜ「カワハギ」なのか。その答えは、口の周りや角の部分に包丁を入れるだけで、手で簡単に皮を取り除くことができるためである。このため、身ぐるみ剥がされるという意味合いから「バクチウオ」と呼ぶ地方もある。ギャンブル依存症にはくれぐれもご注意を。