

HATAHATA (日本叉牙魚)

HATAHATA，即日本叉牙魚。這種深海洄游魚在秋田地區的傳統飲食文化中佔有特殊的地位，是秋田縣的縣魚。

這種魚的平均壽命為 5 年，體長可達 20 公分。每年 11 月下旬至 12 月，牠們從深海海底棲息處洄游至海岸沿線的淺水處產卵。此時，漁民們早已備好了漁網等待牠們的到來。所得漁獲，一部分趁新鮮吃掉，另一部分則用鹽或醋醃漬起來，留待隨後一整年裡慢慢享用。

過去，由於冬季食物短缺，這時捕撈的 HATAHATA 被認為是神賜的禮物，這一點從牠們的漢字寫法中便可見一斑：「鮨」，由「魚」與「神」組合而成。HATAHATA 還有另一個漢字名，寫作「鰯」，「魚」加上「雷」，表示牠們出現的季節裡常有暴風雨來襲。

HATAHATA 是一種白肉魚，滋味清淡，可以烤著吃、曬乾吃，也可以做成 HATAHATA 壽司，這是一種半發酵的「熟鮓」（鮓音「義」；熟鮓即發酵魚壽司）。此外，牠們也被用於醃漬加工味噌調味料、風味鹽、調味油，以及一種類似泰國魚露的調味料「鹽汁」，當地稱「しよつる」（shottsuru），它是鹽汁鍋裡最重要的調味料，這種火鍋裡通常還有整條的 HATAHATA、大蔥和豆腐。因為這種魚的捕撈時間正值牠們的產卵季，許多雌魚都帶著魚籽。HATAHATA 魚籽在秋田地區被稱為「ブリコ」（buriko），它們又硬又韌，只有經過烹飪或其他方法加工後才能食用。於是，一家當地公司在 2015 年開發出了 HATAHATA 魚子醬。

由於過度捕撈，HATAHATA 的種群數量在 20 世紀晚期銳減至危險境地，好在秋田地區的漁民在 1992 年至 1995 年期間自發停止了捕撈。到了 21 世紀初，四個縣更是聯合成立了一個種群監測與恢復組織，旨在幫助該魚種恢復健康種群狀態。令人遺憾的是，近年來這一種群的數量再次輕微回落，但這一次可能是受到了全球性海洋變暖趨勢的影響。