

鱧 焼霜

夏

鱧の調理方法は数多あるが、当初からお鮓に不向きと判断した葛叩き、天ぷらを外し、先ずは、湯引き、蒲焼を試してみた。悪くはないが、わざわざお鮓に仕立てなくとも、その調理法によりそのまま頂いた方が遥かに「鱧の好きさ」を堪能できると判断した。刺身の調理法（骨切り後）もあるが、皮を引いていることから「皮の好きさ」を知る者として、皮



をないがしろにすることはできないし、引いた皮だけ何かに利用する術も考えつかない上に鱧の皮だけを調理した事例も見つからない。これらの理由から最もお鮓に適すると想定していた「刺身」も除外せざるを得なかった。そこで、思いついた（思い出した）のが、「焼霜（炙り・タタキ）」である。ほんの僅かに降り塩を施し、バーナーで表面を炙っただけ。お鮓としての見た目から身の方を上になっているが、もちろん皮の部分も炙ってあります。皮の香ばしさがすこぶる好く、「煮切醤油ーワサビ」か「煮詰（甘ダレ）」のどちらか相当悩むが、一般向けとして後者をお勧めすることとしよう。（当方前者好み）

石川県内、日常食としての「鱧」の利用は目にすることはほぼないが、流通は根強くあり、あるところにはある。「京の食文化・鱧の好きさ」を知る人々がその需要を支えている。