

赤酢ーいしもち(シログチ)

何も知らなかった昔は「塩焼き」で、何の疑いもなく「美味しく」頂き続けていたが、
鯿ネタとしての利用を意識し色々調べてみると、鮮度が良いものは「刺身（生食）」で
利用可能と知った。しかし、刺身の場合は全て皮を引いてあり「塩焼きの皮の好きさ」を知
ることからその好きさを生かそうと、鯿ネタとして最初に取り組んだのが「焼霜（炙り）」で



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

あった。その後、「ボン酢醤油寒天」の自社開発に目処が立ち、途中「鯿酢」を経て、
最終的に「焼霜ボン酢醤油寒天添え」を一つの完成形として採用し続けてきた。

何れにしても「皮の好きさ」を活かすことを意識した調理法を施してきた。詳しい画像は
「単品集ページ」ー「春の逸品」下段ー「いしもち」を参照ください。

そのような経緯から「焼霜ボン酢醤油寒天添え」を最善とし、紹介し続けてきたが、赤
（酒粕）酢飯と出会ってからは、「素材（ネタ）に調味を施し、美味しさを助長するのが
好い」のか、はたまた「赤（酒粕）酢飯を活用し、本来の素材（ネタ）の好きさを発揮して
もうが好い」のか逡巡したが、今後はネタ・酢飯の両者が生かされる画像左「生ー赤（酒
粕）酢飯」と右「焼霜ー赤（酒粕）酢飯」の何れかを状況に応じて採用したい。