

赤酢飯－シイラ

石川県内の魚食文化は、その地域々々で異なる。当魚においては、漁獲があるにも関わらず、全く利用されない地域もある。逆に、鮮度が（気付かず）担保されている地域においては、ワサビ付きの柵取りされた形で提供され、生食（刺身）で利用されている。

全国的に視野を広げると、各所で利用されているものの、加熱調理が多いような印象を



持つ。しかし、近年、少ないながら、生食（刺身等）の好きに気付かれた地域では、積極的に生食利用を発信・提供している所もある。

淡泊な味の中にあつて、優しいシイラならではの独特の好い風味を感じ取ることができる。クセがなく、鰯以外の何の調理でも十分に応えることが出来る逸材である。

いつから当魚を「鰯ネタ」として利用し始めたのか定かではないが、例年夏の終わりから晩秋に向けて漁獲が多く、利用が盛んな地域では、その時期よく見かけるし、入手しやすいこともあつて、他の白身と比較して高頻度で利用し続けてきた。当初は、（通常の）白酢飯との組合せで「美味しく」頂いてきたが、赤（酒粕）酢飯と組合せからは、「より美味しく」頂いている。酢飯とネタの風味がお互い補完し合つて相乗効果を発揮した。