

秋

64. ヨロイイタチウオ(鎧鮠魚)

全国的には「ひげたら」と呼ばれている。当地石川で「しげたら」と呼ばれる由来は、江戸訛で言われたのであろう「しげたら」を現地にて見聞き・修行された方からその認識が自然に伝播されたものと勝手に想像する。なぜなら1) 全国各所において「ひげたら」で通用する。2) 県内「ひ」と「し」は明確に区別される。3) 当県は文化的に東京(江

ひげたら・しげたら



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

戸) かぶれの方が多い。その上、初めて「しげたら」を口にした瞬間「これはタラ類の間だ」と思ったほどにその食味の印象は「タラ」に近似→顎の下に「髭状の棘」があることから「ひげたら」→その江戸訛「しげたら」が当県に持ち込まれた。と想像するに無理はないと思っているのだが、あくまで個人的見解であり、その真偽は定かではない。

当初は、柵取りをお刺身として、薬味は添付の「わさび」で頂いていたが、そのタラを超えんばかりの旨味・風味から薬味を「卸生姜」に替えてみたら、美味しさは倍増した。その後、鮭(一般的な白酢飯、薬味は卸生姜)として美味しくいただき続け、今回赤(酒粕)酢飯に変更し、試作・試食の結果、その美味しさはさらに倍増した。他店では扱わない手に入るだけでもありがたい「しげたら」。皆様にお勧めしたい逸品に相違ない。

初出：2019/6/21公開 鮭のネタ・刺のネタ(Vol.5)「赤酢飯ーしげたら(ヨロイイタチウオ)」より