

秋 65. シイラ(鱈)

石川県内、当魚の食文化は、マチマチ。漁獲があるにも関わらず全く利用されない地域もあるし、ワサビ付きの刺身用として提供されている所もある。近年漁獲が増えてきて、当魚の扱いにまだ慣れていないことがその主たる理由に違いない。未成熟なのである。

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。後れを取ってはならぬと率直に思う。

淡泊な味の中にあって、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。クセがなく、お脂を含め、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「鯧ネタ」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って、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。ネタの淡泊さを補う昆布（赤酢飯）も外せない逸品。

初出：2020/3/27公開 鯧のネタ・鯨のネタ (Vol.6) 「赤酢飯ーシイラ」を改訂