

冬

74. マダラ(真鱈)/白子

「昔はこうだった」は通用しない。生で提供する限り、鮮度が良い状態で適切な事前加工を施した後、 -20°C 以下24時間以上冷凍のアニサキス対策（厚生労働省ガイドライン準拠）を実施する。因習が「昔からそうしていた」を常態化させ、誤った認識の指導の下、後続後輩に伝播継承され、それが結果として事故の増加を招いているのではないか。地球温暖化の影響により、寄生の確率が高まっていることも否定できない今こそ。



漆器製造・提供 夏末夕漆綾

白子は、生牡蠣同様お鮓に仕立てず、白子ボン酢として賞味した方が好いとおっしゃる方がいらっしゃるかもしれない。しかし、キッチリ下処理された白子は、ドリップ僅かで酢飯のふやけや崩壊を免れるから、お鮓一貫として成立する。そのクリーミーさが酢飯と馴染んで相性も好い。味は違うが、ウニ軍艦のような雰囲気醸し出している。白子ボン酢単品も好いが、お鮓としてもあり。

生食は、子付（加熱・ほぐした真鱈の卵を切り身にまぶしたもの）や昆布ヅももあるし、焼、煮付、鍋、天ぷら・・・等用途は幅広く、どれも美味しい。近年、店頭に並ぶ機会がだんだんと減っていることが残念でならない。表面的な理由は、人気（需要）が漸減しているからだろうが、「美味しいけど調理が面倒」が本質的な理由なのであろう。

昆布ヅも考えたが、「生」の好きを残したい意図から調味なしとした。当然、冒頭の冷凍処置を施した後の提供となる。

当魚の「生」の好き、薬味の卸生姜の好きと赤（酒粕）酢飯の好きがお互いを相殺することなく、とても好ましい「和音」を奏でている。これが当魚の好きを存分に発揮できる術と確信している。いろいろ試作・試食を繰り返してきた結果の結論である。

