

90. ニジマス(虹鱒)

内水面/野菜類/他

先ず、実現に向けて「安定した供給（養殖）」が前提となる。当魚、その名の通り、鱒（トラウト）類となる。寿司ネタ中、人気の頂点の一つ、サーモン（トラウト）としてその好きを知る人数多である。したがって、岩魚と異なり「安定した需要」がある程度担保されていることから、実現への条件が一つ減ることになる。他県産・他国産の養殖サーモントラウト類が幅を利かせている中、石川県産の虹鱒を活用し、提供したい。



身の発色や脂の乗りは、ほぼ餌によって決まると聞く。画像の虹鱒は、取り急ぎの信州産。石川県内養殖業者があるようだが、HP等の案内なく、コンタクトの機会を失い、全国数多の養殖業者から諸々の要件を満たしていそうなブランド虹鱒を選択した。他県であっても他国であっても、大差なく美味しい。余計な味付なし（ノンブランド）の石川県産を「白山虹鱒寿司」として提供したい。

前項の「白山岩魚寿司」と「白山虹鱒寿司」の共演の例。実際この形式での提供は行わないから、あくまで「盛り付け 参考例」とさせていただきます。

学術的な分類では、岩魚も虹鱒も同じ「サケ科（目）」であるが、身（ネタ）の見た目も味も異なる。どっちが美味しいのかは、どちらが好きかの個人の問題。正解は、どちらも美味しいとなるはずであろう。



虹鱒も前項「89. イワナ(岩魚)」と同様、ALL石川の鮭「いしかわ旬の鮭だより®」の原点、その母体である「すしセン®」の原点となる。当初、この2種のみで開業を考えたが、両者共通の課題「安定した養殖」が見込めないこと、そもそも「石川県産の美味しいお鮭はこれだけか」が思い浮かんだ瞬間、「いしかわ旬の鮭だより®」が産まれた。