

ニシン（鯨の握り鮓）

画像のニシンは、北海道産。石川県産は、見たことも聞いたこともない。したがって、「いしかわ旬の鮓だより®」の仲間として扱えない。しかし、紹介しない手はない。そこで、番外として、いつもと違う形式で取り上げることとした。



冬 春

馴染みの鮮魚店で、2～3年前に見かけ、自家用として購入・喫食し、その好きに気付いていたが、産地が北海道であることから、当ページ「鮓のネタ、鯨のネタ」では、取り上げてこなかった。しかし、よく考えると原則「ALL石川」にこだわっているものの、一部他県産利用や度々利用している「バナメイエビ」などは、他国産である。そのこだわりを昇華（一段高める）し、紹介しよう。ニシンを利用した「すし」と言えば、当県では「大根寿司」が知られているが、“生”ではなく、身欠きにしんを戻したものを具としている。そもそも、県内の多くの方が、ニシンを“生”で喫食する機会はないであろうし、産地ではない当県では、ニシンの「生食の文化」はない。でも、とても好いんですよ。

全体的な味は、マイワシとコノシロを足して2で割った感じであり、いつも脂が載っている。食感は、歯切れの良いコリコリとした感触。薬味は、卸生姜がベストマッチ。