

白鱈（シロギス） 沢瀉（おもだか）

「シロギス」一つの魚種で、単品・盛合せ含め17種のバリエーションを生み出したのは、その素材の持つ「何にでも合う」個性と、当方の「シロギス」に対する「思い入れ」の結果であるような気がする。他の素材に対しては「申し訳ない」との気持ちはあるのだが、「特別扱い」している事実があるから、「ごめんなさい」とするしかない。



いつ・どこで・何を見たのか全く記憶がないが、何かの書籍の中で、この「おもだか」の形態のみが記憶の片隅に残っていた。それからWe b上をあれこれと検索し、見つけ出したのが「つりまる」の件。その中で、この形態が「おもだか」と名付けられていると知った。文責があゝの「すし図鑑」の著者「ぼうずコンニャク」さんであつた。いつも大変お世話になっております。今回もまた参考にさせていただきました。感謝あるのみ。

形態が「尾鰭がピンと立った」ことから「おもだか（髪型）」と名付けられたとされているが、それについてコメントできる資格も、立場でもない。

数回試作した結果、鰯酢に数時間～半日ほど漬込む「手当」が最善であると判断した。これからは迷うことなく、片身では小さいサイズの白鱈は、この「おもだか」に限る。