

17. ハントンライス

フライに乗ったオムライス？金沢独自の洋食

近年エスカロップ（北海道根室）やトルコライス（長崎・大阪・神戸）など、その土地で独自に発展した洋食が注目を集める中、金沢にも非常に独特なメニューが存在する。

「ハントンライス」と呼ばれるこの料理は、ケチャップライスで、フライが埋まった薄焼き卵でくるんだ上にタルタルソースとケチャップをかけたもの。一見するとオムライスのようなだが、卵の上に乗ったフライやタルタルソースがこのメニューの特徴。特にフライは、白身魚とエビが一般的だがトンカツを乗せる店もある。ケチャップライスでなくチキンライスやベーキライス（洋風焼き飯）、白ご飯を使ったり、タルタルソースでなくマヨネーズをかけたりと店ごとに微妙に違い、食べ比べも楽しい。この料理を40年近く提供する店舗の店長は「明確な定義があるわけではないが、魚のフライを薄焼き卵に乗せることと、薄焼き卵をご飯の上に乗せることは共通といえるのではないかと話している。

その誕生は昭和43（1968）年頃にさかのぼる。現在は他業種を運営している会社が片町にレストランを開店する際、料理長が東京で食べた一品料理をヒントにオリジナルメニューとして考案、これがヒットし店の名物となった。その後、交流のあった店もメニューに加え、どんどん増えていった。

「ハントン」の名は、ハンガリーの“ハン”、フランス語でマグロを意味する“トン”を組み合わせた造語といわれる。前述の料理長は、スクランブルエッグの上に魚のフライを乗せてタルタルソースをかけた、ハンガリーの家庭料理をもとに創作したとされていたが、ハンガリーにはこのような料理は存在しない。ただしハンガリーでは鯉のフライをよく食べるため、これを金沢で入手しやすい食材にアレンジしたものと考えられる。もともと地元の人からの人気が高かったが、ここ5～6年でインターネットや旅行情報誌で取り上げられることが増え、注目が集まりつつある。



ハントンライスの一例

メモ 店によってはかなりボリュームがあるため、大盛りにしなくてもお腹いっぱいになる人がほとんど。スーパーやコンビニの弁当で扱っていることもある。

問い合わせ先 市内洋食店など