

## 家光公が賞賛した保存食は、いまや高級珍味

出世魚のブリは大きさによって名が変わり、地方によって呼び名はさまざま。関東地方では、中くらいのブリをイナダと呼ぶが、石川で「いなだ」といえばブリを干した高級珍味のことを指す。

もともといなだは、冬に獲れるブリを夏でも食べられるよう塩漬けにして干した保存食で、三代加賀藩主前田利常が料理人に命じて作らせたのが始まりとされる。毎年7月には將軍家に献上され、三代將軍徳川家光にたいへん気に入られたという。

現在では、いなだには脂が適度に落ちながらも身が肥えた夏のブリが使われている。脂ののった冬のブリの場合、塩干しにすると脂が浮くためだ。しかし「脂は少ないのに肥えている」という難しい条件のブリは水揚げが少ないためいなだの生産数は減り、近年ではほとんどが贈答品にしか使われないような高級品になった。

金沢ではお中元の時期、身を2枚に開いて薄塩をしてから天日干しにされたものが、市場の乾物店の店頭やデパートの食品売り場などに吊り下げられる。薄くスライスし、そのままか酒をふりかけて食べる。凝縮されたうまみと香ばしさがあり、極上の酒の肴として珍重されている。



売られている状態のいなだ



薄くスライスしたものをいただく

**メモ** 主にお中元の時期に販売。金沢市の珍味専門店、デパート、近江町市場などで扱われている。

**問い合わせ先** 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>