

「四季」 20 鱈

学名 *theragra chalcogramma*

タラ科の海水魚

名前の由来については様々な説があり、はっきりしない。

郷土資料から見た「鱈」のあれこれ

「越後でタラといえば、スケトウダラのことである」（「新潟料理ふるさとの味」というが、^{すけとうだら}介党鱈は新潟県で多くとれ、佐渡名産になっていたことから「^{すけ}左」「^と渡」、「スケトウ」と呼ばれるようになったという説もあるように、新潟県では真鱈よりも馴染みが深い。

柏崎ではスケソウダラと呼ばれ、^{さげかす}酒粕を入れた味噌汁に鱈を入れた「鱈の粕汁」が、体が温まると言われ冬の味覚の一つとなっている。鱈は鮮度が落ちやすい魚であるため、昼に水揚げして夕食に間に合うくらいとれたての「宵鱈」がおいしいといわれる。

「タラ汁と雪道は、あとほどよい」（「新潟料理ふるさとの味」という言葉からもうかがえるように、鱈は北国の、雪国を代表する魚であり、鱈、鱈汁は冬の季語である。

参考資料

「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「新潟料理ふるさとの味」	桜井薫著	1988
「鳥獣虫魚歳時記 秋冬」	朝日新聞社発行	2000	「図説 魚と貝の大辞典」	魚類文化研究会＋雅麗篇	1997