

6. ベニズワイガニ 紅頭矮蟹



◇撮影後のコメント◇

ズワイガニは産地問わなければ、いつでも、県内どこにでもある。しかしベニズワイガニは年間県内1,000t以上の漁獲があるにも関わらず、店頭で最近見かけた記憶がない。漸く富山産のむき身が手に入った。これでいいのだ。味が控えめなので、酢飯との相性が抜群。まさに相乗効果の典型である。なぜ県内流通絶滅となってしまったのか不思議だ。

何かと比較して、水っぽく、大味云々とおっしゃる方がいらっしゃる様だが、そんな方は、一度閻魔様に舌を抜いていただいてもらって、正しい舌に矯正交換してもらいたい。全く高価・安価で味を評価してきた輩においては、鮭通の名をいち早く返上され、直ちに猛省を促したい。そしてベニズワイガニ様に平伏して謝罪せよ。とワシは言いたい。

それが持つ淡い甘さ・旨さ・風味をベロが追いかけては消え、また追いかけては消えを繰り返す。これを一般的には、後を引くと言う。エグ味の微塵もない。続けて何貫でもいけるネタの一つであることに違いない。そしてワシ(ら)の懐具合にも安全安心である。

ベニズワイガニの「ベニ」を割愛し、ズワイガニと称して提供している店があると聞き及んでいる。ベニズワイガニを正々堂々と「ベニズワイガニ」として提供出来ない店主はベニズワイガニやズワイガニを食し評論する前に、先ず、天誅を食らえ。