

20. ガザミ 蝾螈(わたりがに)

春



漆器製造・提供:夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

内子が好いし、肉の部分(ほぼ肩肉)も旨味がある。写真のネタは雌雄混在である。量産の場合も、当然そうせざるを得ない。内子のみと肉のみの組合せも、考えられないわけではないが、1貫内でコンビネーションとして完結させるのが最善の結論に至った。(主たる理由:10貫中1貫になるから)ありのままが好い。

もしかして、今までにガザミを食したことがない方、見たことのない方案外多いのではないか?見た。食べた。方は、おそらく人生の後半を歩んでいらっしゃる方であろう。日常の世界から「わたりがに」を見失って久しい。つまり、人生の前半を走っている方にとっては、それに接する機会を完全に失っているのである。「食わず嫌い」と云う慣用語があるが、嫌いにもならないし、そもそも、その存在を知らない(正確には知る機会がない)のであろう。県内漁獲のあるガザミ、非日常の世界でのみ流通なのか?味は、一言濃厚。内子が豊富であれば最高。ネタとしては蒸して解して乗せるが、軍艦にしない。味を比較しないが、継続的に出荷すれば有名な「上海ガニ」を総合的評価で凌駕することが可能ではないか。稚ガニの共食いの問題があるようだが、養殖し輸出も視野に入れるべきではないだろうか。乾燥アワビ・ナマコと並ぶ重要な輸出品の一つになり得るだろう。