

21. クロサ`コエビ` 黒雑魚蝦・黒雑魚海老(しろがすえび・しろのとえび)



◇撮影後のコメント◇

是非、頭の中のミソを人目に憚らずチュウチュウすすってほしい。より当エビの好さに拍車が掛かる。卵も独特の風味が好い。本文にも記載したが、良くないのは見た目(エビ類中、最も地味なものの一つ)のみ。もっとその好さが周知され、評価されるとよい。逆に言うと、評価の低さを補って余りある美味しさということになる。地味な滋味が最高評価。

日常食の「エサ化」が進化している。外食・中食にしろ、または内食にしろ近年その度合いは右肩上がりである。悲しい。なんとかその度合いを下げようと孤軍努力するもその流れ(激流)に流され徒労となる。虚しい。経済活動が中心で、それが評価の大半であるこの世では、仕方がないのであろう。選択肢が益々少なくなっている様な気がする。素材にしろ完成品にしろ、少しでも売れ行きが悪いと即棚から消える。そして仕方なく買ったものが売れ筋と誤認されて堂々と鎮座している。結果、益々選択肢が減る。本題に移る。殻の付いた状態で見ると、正直なんだかしょんぼりしていて、あまり美味そうに見えない。全体が白っぽい。そこから「しろがすえび」は理解できるが、「黒」雑魚蝦と命名された訳は知る由もない。味は、人に例えると、外見地味でも、とても切れ味鋭く、信頼できる人である。外連味がない。その上人徳がある。サウイフモノニワタシハナリタイ。