

22. ケガニ 毛蟹

春



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

実際、殻から身を取り出す作業をすると、ズワイガニ等と比較して、棒肉の部分が極端に少ないし短い。肩肉が多いが、これも上手にやってもバラバラとなる。握り鮓として量産不向きである。結論は押寿司。コロブスの卵的な工夫(企業秘密)を加えるとネタの美味しさが倍増となる。

数年前に何か美味い肴がないか、あちらこちらを彷徨っていた時に、初めて行った（スーパー内の）鮮魚店でそれを見つけ購入した。北海道産であると思いついていたが、石川県産の表示であった。県産はあり得ないと疑い、帰って調べてみると、漁獲が「ある」のである。それから県産が存在することを認識した。産地偽装が頻発し、恒常的になりつつあるこの時世である。店主さん。疑ってすまない。それ以来、常連である。また、この店ワシ好みのヒットゾーンに合致する好いボールをいつも投げてくる。選択したものは、ほぼヒットであり、ホームランもある。存続し続けてほしい店舗の一つである。でも奈良産のメギスはないよ。「目黒のさんま」か、単なる間違いであろう。黙認し、許す。

味は、個人的に全蟹類中、総合的評価を以って、最高ランクの一つと評価する。鮓ネタとしては、ガザミ同様、海苔の風味がその風味を相殺する理由から軍艦にしない。