

27. マイワシ 鯛・鰺・鰻・鯉

春



◇撮影後のコメント◇

ピカピカなので酢(塩)×せず、皮付きのままで撮影～試食とした。皮を引かないもう一つの理由は、皮下の脂が豊富だから。事前の仕込で皮を引いたモノは、皮に脂が付着し剥落してしまった。今後相当皮の厚いもの以外は、引かない方が好いと判断した。薬味におろしショウガが好いが、当日生憎切らしていた。一言。はいどうぞ。

マイワシが定置網に大量に入り込み、20数円/kgエサの単価である。人間のエサではなく、養殖魚のそれである。農業で謂う所の豊作貧乏である。その副作用として、所謂高級魚が網から追い出される(入って来れない)結果となっている。つまり激安単価×大量+高単価×極少量<平年同月の売上高、の数式が成立しているのであろう。あれば残らず獲るのは漁師の性であろうが、それを何年も毎回繰り返しているのは事実であり、その結果資源が枯渇し、04年には日本海側でその全面禁漁も当局から突付けられた程である。今度は大漁である。消費者はいくら鮮度が良く質が高い物でも、毎日ピカピカの鯛はいらない。押売されても困るのである。それを獲らずにおけば、高級魚の(コスト0の)エサとなり、その漁獲が増えるであろう。北海道では、粗い網目と短い漁期により、鯉の漁獲が近年大きく回復している報道もある。あの群来が見られる様になっている。