

31. ブリ 鰯(がんど:1.5~4kg/尾)



◇撮影後のコメント◇

生産者各位、可能な限りにおいて、血抜きをして欲しい。(神経締めまでせよとは言わない)生産者もよくご存知である。血抜きしたブリの美味しさ(血生臭さが全く無い)は格別なことを。なぜなら実際自分で釣って血抜きしたブリ(恥ずかしながらがんどサイズ)を味わって、そう思うからである。せっかくの良い素材、価値を付加すれば・・・

この件の話に入る前に、鰯の生産について25. ミズダコの続きである。「いしかわ旬の鰯だより」は予約受注生産を目指す、その方式としてジャストインタイム生産方式を採用することとしている。つまり、部品在庫を極力減らし、生産の都度、部品の供給を行うことにする。先の震災において、自動車の生産が長期にわたり停止した理由の一つがサプライチェーンの分断であったことは言うまでもない。鰯の生産において、米、水、酒、塩、昆布、わさび、燃料、等の供給に関しては、大きな懸念材料は少ないが、ネタに関しては、計画を遂行する以前に大きな・多種の問題が内在していることが想定される。ネタはその殆が生ものであり、在庫は不可、仕掛品もない。ネタの供給体制が確実に担保されない限り、当該製品は計画に終止する。がんどの話、サッパリとした旨味との印象、年中美味しいが、ここに入れたのは、春が漁獲の最盛期であるからである。他意はない。