

37. チョウセンハマグリ 汀線蛤

夏



◇撮影後のコメント◇

煮ハマを口にしたい。ならば無回転の鮪店へ。どこの店にあるの？
食べ歩いて探せ。しかし、先立つものは無い。時間も無い。しからば、
自分で。そのような経緯で研究に至る。(研究費なく食べ歩き)県内
産の素材は？入手困難。素材が県外産以外は完璧な仕上がり。写
真は千葉県産。千葉県が悪い訳ではない。悪しからず。

キーワード：汀線、県内漁獲流通絶滅種、危惧不要、回復可能性の有無、原因、生息環境の劇的変化、海岸浸食、流れ込む土砂の絶対量減少、河川の護岸による排水溝化、ダムによる供給減、海食崖等の護岸による供給減、事業の副作用、想定範囲の矮小化、不作為かマッチポンプ的事業、汀線後退、観光資源の減退、港湾浚渫排砂方法、…県民の生命・財産の安全・安心の担保と汀線蛤の種の回復を同じ天秤に掛ける訳にはいかない。原因は明確であろうが、二律背反ではなく、別の次元の問題と認識し、対策を講じようではないか。将来ある人達に、その県産の美味しさと、その漁獲・食文化を継承しよう。

煮ハマ、もう何十年とその姿を見たり味わった事はない。所謂無回転の鮪店に行けばあるのか？行か(け)ない理由は序文で述べた。その味は、膨よか、五基本味が豊かであり県産であれば、その美味しさに箔が付く。千里浜の焼ハマも絶品、県産なら最高。