

38. バフンウニ 馬糞海胆・海栗

夏



漆器製作・提供:夏末夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

石川県水産総合センターの見解:県内当ウニの生態あるものの、漁獲は皆無と同等の少なさとのこと。県産入手困難と判断し、ネット通販にて北海道産のエゾバフンウニ(写真)を入手。鮮度・無添加の点で評価できる上物であったが「食べたい時が旬、それは今日」「食べたい時が消費期限、それは今日中」発注10日後着。忘れていた。

ミョウバンジャブジャブのウニは、苦くてワシのペロに合わないことは、11. ムラサキウニの項で述べた。共感される方もいらっしゃるであろう。ミョウバンの使用理由は見た目の保持に他ならない。しかし、ドロツとした見た目では、売れないし、取扱い難い。産地が遠い異国の地ならばそれが必要であろうが県産であれば、その必要はない。しかし県内の漁獲は極僅かであろう。お目に掛れない。ならば、養殖により、本当の味を県民の皆様へ提供できないか?その養殖技術は確立し、ほぼ完成に近づいている。問題は、需要と供給のバランスである。年がら年中の出荷は×、生産者も発想を転換し、1種のための1点集中型から捕食関係のない他種を同時に養殖する等、多品種混合養殖と漁獲をMIXした多角的な漁業を目指してもらいたいし、絶えず、流通業者ではなく消費者のニーズを的確に把握し(旬以外は不要)それを適正な価格で提供できる経営センスを磨いて欲しい。