

39. クルマエビ 車海老

夏



◇撮影後のコメント◇

まずは視覚から。尾の配色の見事さに目が釘付けである。どうしてこの様な素晴らしい配色になったのか不思議だ。正に天然の芸術作品である。味: 好い歯応え。甘味淡いが旨味は濃い。全体にネットリした食感。微かな風味あるが捉えきれない。捕捉しようと追いかける。逃げられる。追いかける。逃げられるを繰り返す。(鹿児島産)

鮪店での取り扱い、主に「活・生・冷凍」と「天然・養殖」と「国産・輸入」の組合せであり、調理法は主に「生・茹で・蒸し」の3種である。「活」は生きてピチピチしているモノ。「生」は生きていなくて冷凍していないモノ。「冷凍」は冷凍したものを解凍したモノ、凍ったまま出すドリフのコント的な店はない。クルマエビ科中で鮪ネタとして提供されているであろう主なモノは、当クルマエビ、メキシコブラウン、ギアナピンク、大正海老、ブラックタイガー、クマエビ、サイマキ(クルマエビの10~15cmのもの)バナナエビ、ウシエビ、バナメイ、モエビ、ヨシエビ、シバエビ、サルエビ、トラエビ…等であろう。「偽装」「誤表示」「表示は正しいが、誤って違うものを出してしまった」の店は、お客様にもう二度と足を運んで貰えなくなること必至。返金すればよいだろう等の開き直りは通用しない。上記クルマエビ科の何れも美味しい。偽る必要はない。