

39. クルマエビ 車海老

夏



漆器製造・販売：輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

写真は七尾産の茹で。味は前頁「踊り」と比較して、甘味は倍以上に増す。旨味は同じ。好い風味は増すがハッキリ捉えられない。食感はプリプリして好い。蒸(茹で)エビ最高。出来れば蒸(茹で)たての暖かい状態で提供したいのだが、不可能。冷めても美味しい工夫を。量産向けの設備における加熱方法・時間が研究課題である。

味は、好みは分れるであろうが、「活」の「踊り」も好いが、「活」の「茹で」も甘味が増してより好い。それを目の前でやられたら、その見事さと美味しさに気絶である。そして、その値段を聞いてまた気絶し、正気に戻り、薄目を開けて死んだフリをするが許してもらえない。とても精神衛生上猛毒であり、お財布には危険なので要注意である。

これも県内漁獲僅かにあるが、県内流通絶滅(絶滅したので危惧はない)種の一つである。養殖技術が確立しているので、前項で取り上げた混合養殖により安全安心な(気絶しない穏当な)価格で提供できるように企画したい。前項では混合養殖+漁獲を提起・提案したが、+遊漁もその多角化の選択肢の一つになり得るであろう。養殖が軌道に乗り、生産量が担保されれば、鮭ネタとして、「蒸し」(その理由は旨味が溶け出さない)の「尾頭付き」で提供しよう。将来ある人達のみならず皆様に、頭の味噌も味噌って欲しい。