

40. シャコ 蝦蛄



◇撮影後のコメント◇

七尾産の「活」を入手できたので、茹でた。見た目もさることながら、旨味を逃さず、程好い柔らかさを実現できた。最高の仕上がりである。残念ながらカツブシは無かったが、十分満足な結果である。無かった理由は雄なのか時期尚早なのかは不明。今後の研究課題。ツメの部分の僅かな肉も酒の肴として好かった。いつもあればなあ。

需要と供給、シャコに限った話ではない。鮮魚介類の流通において生産者は、需要の有無に関わらず豊漁不漁を繰り返し、流通業者も消費者の真の需要を把握することなく、自らの利益を最優先に考慮した品揃えを以って消費者に提供し、消費者は毎日同じものを欲しがらない。つまり需要と供給が高い位置で一致すればお互いに最高の利益を生み出すのは当然であるが、現実にはそれらが大きく乖離し、大きな機会損失を発生させている。供給と需要の不確定要素を解消すれば、理想に近づくことは可能であろう。その手段の一つが蓄養である。「モノ」は鮮魚介類、生ものである。乾麺や缶詰やレトルト食品ではない。

シャコの話である。まだ食べた事がない方へ、味は、簡潔に（エビ+カニ）／2のイトコドリである。胴体の中に鮎色の卵（かつぶしと言う）があるものは、最上級の扱いである。鮎店の隠語でガレージ、死語となったか。そもそもシャコを知らない人が大勢か？