

## 52. イワガキ 岩牡蠣



### ◇撮影後のコメント◇

試食時に大失敗した。無意識に塩を振ってしまった。脳裏にレモン塩(タン塩か)がよぎり、折角の味を台無しにしてしまった。そういえば、料理店(鮪店を含む)でイワガキを何度も喫食したが、塩を振った記憶は無かった。猛省だ。鮪にせず、普通に殻付のまま出せばの考えもあったが、鮪にして悪い理由も見当たらない。イワガキ様に罪は無い。

夏の風物詩、滋味に富む素材の一つ。是非「生」で提供したい。しかし、問題がある。その1つは、安全の問題である。この時期、腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌による食中毒に対して、特に注意が必要である。その対処として、1つの事例である三重県的矢カキを良き指導者として参考にし、対策を講じよう。1社、1団体で解決は出来ない。生産者から提供者まで、行政機関と手を組んで、この好い素材を皆様に安全・安心の付加価値を付けて(必要条件)提供出来る様な仕組み作りを企画しよう。しかし、物事には、絶対や完璧はない。万が一事故が発生した場合の具体的対策(保障)も含め考えよう。責任のがれや不作為により、イワガキ提供禁止の結論はあり得ない。もう一つの問題は大きさである。大きいモノを切って提供は複数の問題があり×、そのまま酢飯とのバランスが良くなく×である。1貫1個が原則。何れにしても、出さ(せ)ない結論にしたくない。