

58. イシダイ 石鯛 (たかば・しまだい・ななきり)

夏



◇撮影後のコメント◇

試食し、イシダイの美味しさ(びっくり)を再認識したが、何時口にしたのか、どんな味だったか、どれだけ美味しかったのかは記憶無い。ただ口にした経験のみの記憶である。したがって一期一会の美味しさと表現した方が正しいのかもしれない。次回何時この美味しさに出会えるのかは不明。この美味しさの記憶は？とにかく生きてますように。

すし王国の話の続きである。すしの提供形態を分類すると、無回転のすし店、回転ずし店(100均系、地元系、等)、持ち帰りすし店(全国・地元握り系、箱寿司系)、スーパー、コンビニ、等がある。正確なデータを持ち合わせていないが、現在は、回転ずし店と持ち帰り店(スーパー・コンビニ含む)で、その売上数量・金額の大半を占めているのであろう。無回転のすし店から客足が遠のいた理由は序文で述べた。無回転のすし店は大変厳しいであろうが、客のワシらも大変厳しいのである。それに加え、消費者のすしに対する考え方や、思い入れも大きく変化しているのではないか。その指向が2極化、3極化、4極化…つまり多様化している。何が好いかの判断選択基準が混然としている。

イシダイの話。昔、釣れた。もちろんイシダイ狙いで釣ったのではなく、それが記憶にないが、別の対象の時に釣れた。やや小ぶりだったので味噌汁にした。絶品であった。