

59. ホッケ 鮫



◇撮影後のコメント◇

ホッケと言えば、干物(開き)が各位認識の相場であろうが、刺身(生)も現実(一部)流通している。写真は輪島産で柵(切り身)で仕入れた。全国的な事例も鮮度の関係で少ない。しかし、鮮度が良ければ好い。身の中に脂分が多いと感じられ、好感持てる独特な旨味と風味が口中に広がる。生産者は鮮度を担保し、流通は拡販せよ。

前項の続き。その混然とした指向性の中にあっても、本当は行きたいが、無回転のすし店に行け(か)ない方、仕方なく無回転以外のモノで我慢されている方、現状のすしに満足されていない方、季節感を演出した地元の旬のモノを求められている方は、少なからずともいらっしゃるはずである。少なくとも、これを書いている1名はいる。県内すし好き約10万人(仮説)の1割が、その提供されているものに満足できない(これも仮説)とすると1万人。その1万人の内、今日どうしても食べたい方もいらっしゃるに違いない。また、あまりすしに深い思い入れがない方や先入観がない方で「これ食べてみたい」と思われる方もいらっしゃるであろう。その数を合計すると、ある程度の需要数が見込まれ、その需要からまた需要が生まれる可能性も十分あり得る。それを実現させる仕組みの一つが拙著である。ホッケの話。鮮度良しは、刺身好し、鮫好し。薬味はショウガも好し。