

64. スルメイカ 鰯烏賊(むぎいか)

夏



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

「むぎいか」の由来諸説あれど、麦秋の頃に獲れるからを支持する。スルメイカ(刺身)が固いのイメージは、この時期においては全く該当しないし、無効である。理由の一つは、身が薄いことにもある。しかし、味が薄いことに繋がらない。しっかりとしたスルメイカの味を主張している。写真は2パターンの包丁仕事であるが、不要であった。

漁業権の考察の続きである。漁業者が、消費者が不要と思う魚介類を漁獲するのは、漁業権の行使か、何かの義務を果たしたのかを考えよう。漁業権から、漁業者が投手で消費者を打者に例えると、四球である。義務の面から、消費者が投手で漁業者が打者であれば三振である。少し婉曲し過ぎたか。先般、イカ釣りの漁業者各位が燃料代高騰の抗議のストライキがニュースになっていた。消費者側から言わせていただくと、燃料代高騰は事実であるが、燃料代を上回れない漁獲対象の価格の安さも事実ということである。供給が需要を大きく上回っている。先日、その操業中にインドネシアからの研修生が行方不明となった。遠い異国の海で海難労災事故。何の因果でそうならなければならないのか、大変気の毒である。スルメイカの話。鰯ネタとしては、初夏から梅雨までの時期の小ぶりなものの通称「むぎいか」が良い。それ以外の時期では、他の調理法で召し上がるのがお奨め。