

71. ホッコクアカエビ 北国赤海老(あまえび)



◇撮影後のコメント◇

底引き解禁後、9月初旬にスーパーにて殻付を調達。鮮度が良さそうに見え、何しろ安さに魅かれた。大きさは二尾付けで、丁度いい(本音は1尾1貫サイズを求めていたが)サイズ。味は相変わらず甘いし、美味しい。何の文句もない。旬真っ只中。では、毎日食べたいか？毎日となると・・・人の嗜好とは勝手なものだ。(福井産)

毎年9月1日は、防災の日である。国民の生命を守る大切な日であるが、拙著は鮭ネタの本である。県内鮮魚介類業界にとっても大切な日、底引き(網漁)解禁日である。業界のみならず、多くの一般消費者にとっても楽しみにしている日である。その漁獲の中で主役級の 하나가、この甘海老である。この時期を旬としたのは、その理由からであり、他意はない。味は、書く必要ないであろう。皆が知る所であり、老若男女の殆どが好む所である。「石川の四季のさかなカレンダー」によると、8月以外の全月に漁獲があり、5・6月と9・10月が盛期と表示されている。当然、漁獲の全てが県内で消費されているのではなく、全国に広く流通しているのであろう。また、他県産のモノも県内で流通・消費されているのであろう。鮭ネタとしては、与野党全会一致で採択である。出来る限り、1貫1尾の方針で提供したい。そして、この時期以外でも提供したいものの一つである。