

74. コナガニシ 小長螺(あかにし)



◇撮影後のコメント◇

「あかにし」とても好い。何が？①食感: コリコリとした歯触り。もし固いと感じるなら、スライスしても好い。②味: 濃い旨味と淡い甘味が絶妙な上、微かな苦みがとても好い効果を発揮。③風味: 貝類4～5種のイトコドリ。総合的に高評価にせざるを得ない。唯一の欠点: 流通に乗らない。見かけない。理由: 小さいから加工しづらいのみ。と思う。

最近ぼんやりとであるが、日本の経済は、金融経済と大企業経済と官僚経済と庶民経済と地方経済が複雑に絡み合っ、各々の経済の集合体としてのドメインが、各々で部分最適化を図り、日本経済の全体最適化を阻害し、その複雑な絡みが誰にも解けなくなり、悪循環にはまり込んでしまっているような気がする。そして、庶民経済と地方経済が置いてけ堀をくらって泣きを見ている。そんな気がする。そして、日本全体が最適となる結果になるか不幸になるかは不明であるが、嫌な予感はある。酷く辛辣で未来を塞ぐ、今生の方には罰が当たるような破綻が待ち受けているのかも知れない。一般庶民が大きい経済的な不幸を背負わされる結果となる様な気がしてならない。そして、誰も責任を取らない。

コナガニシの話。軍艦で提供しよう。海苔の風味がその風味を邪魔することはないし、その独特で好い風味が、海苔の風味と協調可能である。むしろ、相乗効果を発揮する。