

77. ソウハチ 宗八(あわてがれい)

秋



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

底引き漁の賜物の一つ。漁獲はそこそこあるようだが、店頭では殆ど見かけない。加工用に回されているのか？人気の地方に回されているのか？は不明。良く見かけるカレイ類は、赤、くちぼそ、ささ、なめたである。当魚、メイタ、ムシ、だるま、イシ、マコ等はなかなか出会えない。残念でならない。写真右は縁側。左右とも力強い味だ。

石油価格が高値安定である。多くの国民にとって不幸なことである。その原因は（2013年夏・執筆時の所見）①産油国が需要とは無関係な価格戦争を引起し、シェールオイルの出現により、資源枯渇の日は先送りされ、原油価格が下がっても、直ぐには結果が反映されない。②石油元売がその責任を時には原油価格高騰、時には円安に転嫁している。原料の小売価格に占める比率は？レギュラーガソリン80円台/ℓの時代もあった。生産性が退化したに違いない。③投機マネーによるマネーゲームの素材の一つにされている。④政府が黙認している。以上、あくまで想像であるが、共感される方も多であろう。

ソウハチの話。臭いなどの風評があるが、鮮度の良いものは全く臭わないし、カレイ類の中では甘味、旨味が濃い好い味である。したがって「活」を捌いて提供したい。漁獲が多いに関わらず、店頭で殆ど見かけないのは、何が原因か？風評なら許せない。