

91. ズワイガニ(雌) 楚蟹・頭矮蟹(こうばこがに)

冬



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

県内産冬のネタ(素材)と言え、これをイメージされる方が多いように思える。外せない逸品。内・外子にその評価が集中するが、脚肉の味も秀逸。次に「開高井」詳細は検索してネ。なんと商標登録済みだ。「開高井」は作家開高健氏自身が名付け親であるのに残念。一方、その具は雄では様(海の宝石箱)にはならない。雌が必須の条件。

「いしかわ旬の鮨だより」は原則10種10貫であるが、香箱の足身1貫と内子外子の1貫の1種2貫で提供する予定である。文句あつかの決定。味は皆の知るところで省略。

食育について。これまでに、何度か食の多様性の退化、および単一(エサ)化について述べてきた。経済活動が中心で、全ての価値基準がそれに席卷されそうになっている現在我々が口にできる食品の種類がますます減る傾向にあるのは、受容すべきことであろうかまた、仕方のないことであろうか。改善の余地はないのであろうか。その責任を負う者は消費者～生産者を含む社会全体である。責任を負わない者は、将来ある方のみである。食に対する経済性の追求の極致の一つの結果が「魚離れ」であるのは事実である。拙著が消費者と生産者および流通業者を結ぶ契機の一つになることを期待し、その契機が新たな流れを創り出し、やがて大きな本流となり鮮魚介類界の全体最適に繋がることを切望する。