

92. ズワイガニ(雄) 楚蟹・頭矮蟹(ずわいがに)



◇撮影後のコメント◇

味がとても濃く・風味がとても強いものに出会えた。鮮度か？、個体差か？、当人の体調・心理状態の所為か？錯覚か？、それらが明確になる程食べ慣れていない所為なのか？、美味しければどうだって好い。安く調達(撮影・試食用)できたが、現下の経済状況では日常食の範疇の価格ではない。需要と価格、価格と需要どちらが先か？

香箱同様、1種2貫で提供予定である。棒肉1貫とその他肉1貫、文句あつかの決定である。ミソの可能性は否めないが、量の問題と嗜好の問題があり、難との判断である。

食育の話の続き。鮮魚介類界において、生産者の多くが消費者の指向を顧みることなく浜値に視点が向き、リクエストすると剩え、面倒くさい（一部であろう）と言う。流通業者の多くもまた、消費者の指向を顧みることなく、自らの利益の極大化にその資源を集中・投入する。そして、その分厚いフィルターからこぼれてきた僅かな種類を我々消費者が仕方なく選択させられているの（種類は少ないが量が多い）が現状であろう。くどい様だが、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では、当然のことであろうか。食の多様性が退化し、食の単一（エサ）化が進行している。消費者側にも責任はある。声を出そう。将来ある人達を負の連鎖から解放しなければならない。