

### 93. ブリ 鰯(ぶり:4kg以上/尾)

冬



写真左: 鹿児島産(養殖)、右: 鳥取産

#### ◇撮影後のコメント◇

【ぶりづくし】長らく口に来なかったブリ:お久しぶり。それを食べる器:井ぶり。何も知らない:知ったかぶり。まだまだあるぞ:思わせぶり。強烈な雨:土砂ぶり。畑のキャビア:とんぶり。ダジャレで考える悪い癖:ぶり返す。読者が投げる「面白さを追求」の無茶ぶり(ボール)に対し著者は空ぶり三振だ。今後何処へ向かうのかはワカラナイ。

昔、ブリのブリたる基準は7kg以上であったそうだ。その軟弱な変更は何なのかと強硬な苦言を呈したいが、なら7kg以上釣ってみろで、撤回する。4kgで十分でございます。当魚も1種2貫で提供する。原則背側の赤身1貫と、砂ずり(腹側・トロ)1貫とする。

食育の続き。昔、鰻店で美味しさと、腕の見事さに「愛情が込められた」云々と店主に告げたが、店主は「真心を込めている」と言い換えた。その主旨は、愛情の込められた料理は家庭料理であり、こちらは商売なので、せいぜい真心が精一杯であり、愛情はこそばゆいし、柄にもないとのことであった。少し赤面したのは、酒の所為ではなかった。経済活動が中心の家庭内において、手間暇かけて料理を作ることは、時間の無駄で不経済と理解されている。しかし、誰の何の為の経済活動なのかを考えると?となる。ファストフードが食育に貢献と主張している人さえもいる。食べ物にされているのは結局消費者か。