

94. トゲザコエビ 棘雑魚海老(がすえび・のとえび・とらえび)



◇撮影後のコメント◇

見た目はこの時期よく獲れる甘エビと比較すると、パツとしないのは頷けるが、それで人気甘エビより劣るのは頷けない。漁獲は甘エビの約1/5程度であるが、味は勝るとも劣らない。がすえびは見るものではなく、食べるものである。消費者各位は是非味わって欲しい。プリプリ感とネットリした旨味が好感持てる。底引きの賜物の一つ。

県内の多くの方は、標準和名の「トゲザコエビ」より「がすえび」と認識されているに違いない。味は、甘味・旨味が強く、歯応えがある。是非、秋～春にかけて提供したい。

食育の続き。最終回。先ず、多面的な側面における食の「ありがたさ」を基礎として提示し、全食物にその対象を広げ、健康に害を与えるもの以外は、排除しない。そして、その安全性、栄養面、食文化、指向興味の多様性、精神性、教育性等の多様な観点から議論し、食の多様性向上に貢献する全体最適を目指すべきであり、それが結果として食育となるのである。誰がその議論を実施するのか。親を含め社会全体である。そして、その経済性が消費者に受容されるかどうかは、生産者～流通業者～の提供側の責任である。部分最適を徹底的に排除し、食育の全体最適を目指そう。鮮魚介類においては鮭は、その取り付きに相応しいものの一つであることに相違ない。「魚離れ」を一刻も早く解消しよう。