

## 98. イハラモエビ 茨藻海老(がたえび・おにえび)



### ◇撮影後のコメント◇

今回この撮影の機会に初めて口にしました。美味しいし、食感も好い。残念なのは、漁獲が極めて少なく、市場に滅多に出ないことである。たまたま店頭で底引き最終間近の頃(6月下旬)に沢山しかも連日並べられていたので、今度いつ会えるか判らずエイヤで購入した。旬を冬としたのは抱卵期(夏)ではないから。他意はない。

当エビ、何か他のエビの味に似ている。食感は、ぷりっとして好い。何のエビに似ているか思い出せない。しかし、どうでも良い。それが不味い訳でもないし、濃い旨味と濃い甘さが大変好いし美味いのである。何故、似ている何かを探さなければならないのか？馬鹿らしくなる。当エビ、エッチュウバイの籠の中にゲストとして混獲されているらしい。

食品ロスの続き。今回は、残渣が有効利用されず、現状廃棄されているところまで述べた。理由は、まとまった量が確実に集まらないことと、臭気の問題があることであろう。可食部について、鮮魚介類を扱う店舗は、売れるかどうか確実な保証がないまま品揃えを行っているのが現状であろう。これは、その店舗を責めているのではなくて、宿命なのである。そのロスが多ければその店舗にとって不名誉なことであり、少なければ必ずしも良いとは言えない。その理由は次回に述べる。売手良しだけでは、全体最適とならない。