

100. マガキ 真牡蠣

冬



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

石川産を素材に活用したいが、撮影当日鮭ネタとして適当と思われる粒の大きなものがなかった。逆に粒が大きいものがあったが、生食用ではなかった。その理由により広島産を利用。『いしかわ旬の鮭だより』を標榜する立ち位置のみの理由で残念である。他意はない。広島県関係者各位悪しからず。県生産者各位他県産に見習う所あるヨ。

ついに百種に到達した。これで最終回とはしない。まだまだ紹介したい素材がある。また、ネタは鮮魚介類だけではない。名著日本百名山は、真に百で結ばれているが、著者の深田久弥先生は、さぞかしその選択に悩まれたことと想像する。ワシは先生と違っていい加減な人間であるから、何が何でも百に収めるといふ、強い意志はなく、「いしかわ旬の鮭だより百選譚」と銘打ったので、少なくとも百は超えないとカッコつかないな程度の気持ちで選択した。しかし、実際調べてみると、外せないものが多く、百を超えてしまったと言うのが真実である。先生の意思を継いだファンの方々が二百名山、三百名山をこの世に紹介した様に、拙著が大きく展開することを願って止まない。山は誰のもの？鮭は誰のもの？皆のもの。山は創造できないが、鮭は創造できるぞ！皆で知恵を出し合おう。

マガキの話。ガイドラインを全体で策定し、可能な限り生で提供しよう。禁止は無策。