

## 102. アカガレイ 赤鯿

冬



食器協賛: 九谷焼協同組合

### ◇撮影後のコメント◇

先ず美味しい。次に旬ど真ん中。そして安価。これをネタから外す理由は見当たらない。しかし、煮・焼魚用として販売しているのかは定かではないが、店頭では刺身や柵取りをほとんど見かけない。消費者各位は刺身(生)の好きさを是非知って欲しいし、店側も自信を持って推奨して欲しい。調理を面倒くさいなどと思っている店舗は廃業すべし。

県内、漁獲は豊富。この時期に最盛期を迎える。味も好い。この時期に特に旨味が増して大変好い。これを旬と言わない理由が見当たらない。ど真ん中のストライクである。

食品ロスの続き。最終回。今回は、消費者にも少しは責任があることを述べた。結局、漁業者が漁獲するものと、流通業者が販売するものと、消費者が要求するものが、同じタイミングで一致すれば、理論上食品ロスは残渣のみとなる。対象は鮮魚分類である。当然鮮度が命であり、昨日でもなく、明日でもなく、今日なのである。現実はその理想と大きく乖離している。漁獲は日々大きくバラツキ、販売もそのロスを恐れて確率の高いものみに絞られ、消費者の需要も気まぐれである。それを解消するのは、蓄養と受注に他ならない。消費者から注文があって活〆(活魚)で出荷する。鯛1尾、鯿1尾の話ではない。要はマッチング。消費者は生産者に歩み寄れないし、流通に聞いてもらえないのである。