

120. ニジマス 虹鱒(白山虹鱒寿司)【握り寿司】



◇撮影後のコメント◇

写真は信州サーモン。「信州サーモン」で検索してみてネ。味はたいへん好い。そして、それが濃い。この好い事例を真似でなく、見習うことは出来ないか？県内の自然環境は前頁イワナとニジマスの養殖において、最適な条件が豊富に揃っている。あとは人的経済的環境か？これらが阻害要因の可能性は非常に高い。もったいない。

サーモン（トラウトサーモン）の人気は、4. サクラマスで紹介した。トラウトサーモンを調べると、早い話が海で養殖した「ニジマス」であり、名は流通商品名である。

「ニジマス」なら内水面の養殖の事例が国内数多あり確立されている。実際、信州でその刺身を味わったが、旨味と風味が大変濃く感じられて、美味であった。これも岩魚寿司同様に展開（提供）しない手はない。岩魚が白で、虹鱒が赤、紅白の組合せも提供する。

恵方巻の続き。最終回。先発の人気事例を見て真似をして増殖したのは、付和雷同のものである。ある年の節分の夜に、大量の売れ残りの恵方巻を目撃してしまった。その末路は、食品ロスとして廃棄されるのであろう。もしかして、買った価格にロスの分が転嫁されていたのならと仮定すると、ぞっとする。食べて幸せになるのが本来の姿。少なくとも三方よしとは程遠い。由来も動機も不純であり、何か違うもので昇華した方が良い。