

# ニギス（めぎす）

旬は底引き網漁の期間。煮物・焼物・干物良し、揚物特に良し、しかし刺身（生食）は市民権を得ていない。鮮度の良い刺身（生）は美味であるが、まず店頭ではお目にかかれず、口にできない。

では、鮮度の良いニギスはどこにあるのか？ 正解：海の中

なぜ、鮮度が落ちてしまうのか？ 正解：早く食べないから。

海は広大な流通（鮮度最高）倉庫であり、生産者各位は対象の棚番（位置）と生存・通過時期・タイミングを長年の知識・経験で概ね把握している。我々消費者の中には、鮮度の良いニギス（めぎす）の刺身を食べてみたいと思う方も、少なからずいらっしゃるはずである。否。むしろ多数いらっしゃるような気がする。

究極は、我々消費者のオーダーが直接生産者に届き、その日の夕刻には指定のデポ地に届けられている（宅配は理想であるが非現実的）仕組みがあり、それが適切な価格であれば、皆喜んで買うことになる。これはニギス（めぎす）に限った話ではない。

ニギスの資源の枯渇はあり得るのか？結論：漁獲が理由の枯渇はあり得ない。理由：生産者が比較的積極的に獲りたがらない。それはkg単価が比較的安いからである。なぜか？ニギスのほとんどが底引き網漁での漁獲であり、他のkg単価が高いものの漁獲を目指しているが現実にはそれらが混在して獲れてしまっている。つまり、結果として大漁に網の中にニギスが入り込んでいるのが実情であろう。なぜニギスのkg単価が安いのか？その理由

①需要がそれほどではない

②大漁に獲れてしまう

③鮮度が落ちやすい（足が早い）

④kg単価が安いので鮮度保持のひと手間ができないので価値を付加できない（漁獲の全てがその対象ではないが）付加価値が与えられないからkg単価が上がらない。の堂々巡り。

<消費者側（需要）と生産者側（供給）のミスマッチ解消提案>

①ニギスのみ減産（無理か工夫はないか）←消費者側からすると迷惑な話だが

②付加価値を与え需要を喚起する。生食用（加熱用と区分）として付加価値を持たせる。

③自信を持って付加価値を与え、消費者に何時、何処で、どれだけ、いくらで出荷できるか表示し、流通（どう売られているのか）にも注視する。

まだ工夫の余地は多数ありそうである。何か特別な設備投資をしなくても、よく売れる余地は大いにある。元来美味である。まさか自分で捌けはないヨ。