

ケガニ・ホタルイカ

2月下旬の某日、ケガニを購入した。石川県産（たぶん金沢沖だろう）であり、たいへん活きが良い。袋から取り出そうと右手を入れると、早速薬指の付け根あたりを思いっきり挟まれた。痛い。血は出てないが、強烈な挟み方だ。鉤からその薬指を救出しようと、左手を差し伸べたが、あろうことに、今度はその小指を反対側の鉤で挟まれた。1 + 1 = 2であるが、5ぐらいの痛さである。声が出た。右手薬指の痛さを噛みしめながら、左手に近づけ、左手小指の痛さに耐えながら、右手に近づけた。先ず、右手人差し指と親指で左手小指を救出し、今度は反対側から左手で右手薬指を救出したらしいが、その手順はあまりの痛さで定かではない。汗が出た。蟹ごときにひどい目にあわされた。しかし相手も必死である。まさに「窮鼠猫を噛む」の様相だ。早々に釜茹での刑に処した。合掌。

味は、とにかく濃い。五基本味（酢醤油の酸味、塩味は別として）中、甘味と旨味がたいへん強く感じられ、淡い苦みも感じられた。そして、何より「カニ」の風味（味と香りの中間と解釈してね）が豊満である。特定の何かとは比較はしないが、全カニ類中最高の豊かさと評価できる。しかしそれに関わらず、今回のモノは、1パイ440gがワンコインであった。この時期に漁獲のある「他のモノ」の影に完全に隠されてしまっている安さなのである。それと共に、取り扱う店も少ないのであろう、少なくとも近所のスーパーで見た記憶（「他のモノ」はある）はない。なぜ、漁獲もまづまづあるに関わらず、この好い素材・美味しい鮮魚介類を取扱わないのか、店頭に出さないのか不思議である。鮮魚介類（魚）離れの原因を自ら積極的に助長していると、言わざるを得ない。ともあれ、今回、またこの味に出会えたことと、命を頂いたことに感謝したい。指を挟んだ「ヤツ」も浮かばれるであろうし、報われていると確信している。合掌。まだ痛む。

ホタルイカ、主たる産地は各位の知るところの富山県であろうが、県内そこそこ（底引き網の）漁獲がある。まだまだ、県内にその漁獲があることを知る方は、少ないのではないか。店頭に並べられている県内産のモノは、極稀に見かける程度である。よく見かけるのは、富山県産、兵庫県産である。その美味しさは、旬であれば、どこも同じでたいへん美味しい。しかし、店頭価格は概ね、富山産 > (石川産 >) 兵庫県で生産者・流通業者・消費者が、それを好む・好まざるに関わらず、認めている。または、惑わされている事実がある。石川産が店頭に並ばない理由の一つが、安いから出さない。出さないから売れない。売れないから安い。の負のスパイラルであると容易に想像できる。鮮度の違いは認めるが、美味しさの違いは全くない。全て基本美味しい。自信を以って適切な価格で店頭に出すことが、その負のスパイラルの解消に繋がる。理解する消費者は、必ず味方する。