

香箱日和

毎年、ズワイガニ（雌）の漁期（立冬～年末）に当「香箱日和」を実施。数年前からレシピは変えずに、毎年同じ美味しさと口福を堪能している。ちなみに、右から棒肉（脚）、外子（軍艦）、内子・ミソ（軍艦）、玉子焼・肩・バラ肉（押寿司）、マコモダケ煮付・肩・バラ肉（中太巻）、5種×2貫の組合せおよび配置も固定（確定）している。



近年、禁漁の効果が発揮され資源量が回復基調にある中、漁獲量が伸びない要因が天候不順（時化）による出漁不可が主たところとの新聞記事から、その信憑性は、高い。

対象が鮮度を要求されることから、需要と供給の出荷調整が効かない・困難である事案より、個人的見解ながら雌のズワイガニ漁期を立冬から立春前日の節分までとし、出漁の機会増進による需要とのマッチング機会を拡大させ、両者がWin-Winとなることを期待したい。また、食文化の側面から「香箱蟹を冬の風物詩の一つ」としての定着を想定し、さらなるマッチング機会の増進を望みたい。「魚価の高騰」は、生産（漁業）者の望むところであるが、消費者は、高額の商品には「手が出ない・出さない」のが世の常。生産（漁業）者には「高単価よりも数」を。その方が「利」が大きくなること必至。