

## 165. さよりさんさ



### ◇撮影後のコメント◇

画像左より「早蕨甘えびおぼろ添え/握り/紫蘇・白胡麻入りご飯二段重ね押寿司」。3種全てが好いし、後を引く。元が同じながらも、全く違う趣を堪能できるのは、当魚の持つ順応性に他ならない。また、吟味する過程で、なぜか「日頃のイライラ」が解消する「包容力」も持ち合わせている。ほんの微かな苦みを感じるのは自分だけか。

春のある日、いつも利用している七尾の鮮魚店の大将と「サヨリ」について、お互いに知るところの情報交換や意見交換し、それら会話の要点をまとめると、

- 1) 七尾湾内の「サヨリ漁」は二艘による引網（刺網）漁であり、その時期であっても、漁に意欲がある二艘が揃わないと成立しない。（定置網の漁獲は除く）
- 2) 漁業者は「サヨリ」より、魚価が良い「ナマコ」を志向。しかも一人でできる。
- 3) 資源は減少していない。漁獲量の減少は上記1) 2) によるところである。
- 4) 水揚げ後の足が速い（すぐに腹が黄色くなる）ので魚価の下落に拍車がかかる。

需要と供給が全くアンマッチ。畜養してほしいが、誰も聞いてくれないんだろうなあ。ちなみに【さんさ】とは、民謡などのはやしことば。（出典：Web上数多の事例より）サヨリの3種類の三（さん）も含んでいるつもりで「さよりさんさ」と命名した。