

## 166. アカニシ 赤螺

春

冬



### ◇撮影後のコメント◇

欠点がないのが、欠点。言い方を変えれば、クセがない。こんな良き素材が県内に出回らないのは、不思議。なぜなんだろう。きっと、漁業者が美味しいから、市場に出さず、全部自家消費したんだろう。生態は間違いなくある。それが資源として、「有効」なのか「無効」なのか。そんなことは、どうでもよい。太平洋側では、よく出るネタ。

”アカニシ”と聞いて、これ、違うんじゃない？と思われる方は、まだマシである。  
”アカニシ”と”あかにし”の区別ができない。どころか、どちらも知らない方が殆どであろう。一次・二次・三次関係者でさえ、”アカニシ・あかにし”を混同している。

画像は、標準和名のアカニシ（赤螺）。当県では、標準和名のコナガニシ（小長螺）の”あかにし”が有名であり、県内漁業関係者や流通業者間で評価は高いが、当該”アカニシ”は無視されているのか、店頭では全く見かけない。したがって、今まで取り上げることではできなかった。（太平洋側では、よく知られているようだ）

当県は、「獲れない」なのか「獲らない」なのか、何れにしても、その存在（生態）は証明されたが、店頭に現れる可能性は皆無に等しい。今回、たまたま、店頭に並べられた2個を発見したのだが、これは、もう奇跡としか言いようがない。ありがたい。