

## 171. 夏のニコニコ盛り



夏

### ◇撮影後のコメント◇

夏の握りニコニコ盛り(ハーフ)。画像手前右より、バナメイエビ(鮭酢漬・インド産)、黒鮪(三重産)、奥右より、白鱈(昆布メ)、かくとび、真蛸(茹で)産地表記以外は石川産。調達当日、数多ある魚種・ネタからの最善かつ究極の選択の一例。どれからと食指が迷う逸品勢揃い。欲を言えば、バナメイエビが石川県産車海老であったらもう最高。

石川県内の漁獲は7月に入ると、小型底曳網漁が禁漁期間に入り、6月中と比較して、魚種・量がめっきり減る。それでも他の漁法や他県産・輸入物が豊富であり、選択の種類や量に不足はない。ただ、金沢および近郊の関係者からは「夏枯れ」の言葉を聴く機会が増えてしまうのは事実である。漁獲に頼らない別の生産=養殖・畜養が求められている。

天然物(漁獲)ではなくとも、夏の時季に相応しく、かつ養殖・畜養(大きく育てる)可能ではないかと思われる魚種は、1)クルマエビ、2)アワビ、3)マアナゴ、4)ハモ、5)ウニ、6)ホヤ、等が考えられる。また、養殖の事例を見聞したことはないが、シャコ(蝦蛄)は、是非県内で実現化・事業化して欲しいし、需要は潜在しているように思えるから、これを契機に需要の顕在化を図りたい。特に、その需要は石川県内だけではない事に留意すべきである。生では足が早いですが、加工後冷凍しても品質は担保される。