

## 172. 夏の盛合せ



### ◇撮影後のコメント◇

夏の盛合せの一例。画像手前右より、キジハタ、かくとび、白鱈(焼霜ポン酢醤油寒天添え)、平政(長崎産)、黒鮪(三重産)、奥右より、真蛸(茹で)、あかいか、バナメイエビ(インド産・蒸・鮓酢漬)、蛤(千葉産・煮蛤)、加賀たいこ巻。Ⅱ(加賀太胡瓜・梶木(千葉産))産地表記以外は石川産。この時期、他にもネタは豊富にあるが、当日の最善。

近江町市場のとある鮮魚店(卸)が、シャッターを閉じた。所謂ステレオタイプではない、他店にはない独特のセンスの品揃えがとても気に入り、ほぼ毎週利用していた。閉店の理由は定かではないが、もし、その「品揃え」を原因とされてしまうなら、それは全くの誤りである。なぜなら、右に做えの品揃えは、消費者からすると「仕方なく買う」や「辟易」に繋がり、魚離れを助長・加速するのだが。それは、空想ではなく、事実である。現実、鮮魚介類の消費量・金額とも何れもが右肩下がりであり、しかもその割合は、人口減を下回る減少となっている。その原因を作ったのは、いったい誰なのであろう。

さて、「夏の盛合せ」は夏の定番、所謂「夏のおきまり」としたいのだが、ネタの種類を(上記写真)限定することは、不可能。理由は、1)他にもネタの種類は豊富にある。2)当日揃えられるとは限らない。したがって、「おまかせ」とせざるを得ない。