

178. 夏の押寿司競演

夏



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】鰻・鮭酢漬・白板昆布載せ、白鱈・立塩・紫蘇白胡麻入りご飯、白鱈・昆布、鮭・酢洗い・大葉挟み、太刀魚・鮭酢漬・白胡麻入り酢飯、【奥右より】甘えび・筏、いしもち・焼霜・ポン酢醤油寒天添え、えびたいこ(蒸車海老(新潟産)/加賀太胡瓜)、櫻玉(甘えびおぼろ/玉子焼)、煮穴子。産地表記以外は石川産。

夏は、ネタの調達に苦労する。なぜなら、この時期、流通関係者から「夏枯れ」と言う言葉が漏れ聞こえるから。それはどうやら、

- ①この時期魚価が安い魚種が多く獲れてしまうから、漁業者が出漁を敬遠するのか。
 - ②暑さからなのか、鮮度を気にして控えるのか、ないからか、は不明だが消費は減少。
 - ③②が魚価の低下に拍車をかけるだろうし、①に影響を与えるのかは不明。
 - ④特に、8月のお盆休みから「底曳網漁解禁」の9月初めまで、出荷の種類・量が激減することから、生産者は「底曳網漁解禁」まで力を温存する戦略なのであろう。
- ・・・等、枚挙に暇がないが、「店頭でモノがないから消費が減る」のも当然あり得る。

何れにしても、鮮魚介類の生産と消費には相関関係はない。この時期、真に需要がないのか相当疑問であるし、「ないから買えない」も当然、(多数)あるのではないか。