

## 181. 秋のニコニコ盛り

秋



### ◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】シイラ、アオリイカ(新子)、カマス(焼霜・ポン酢醤油寒天添え)、ぼたんえび、煮穴子。ネタ全石川産。写真は9月中旬。この時期の最高の組合せの一つではないか。バランスが良いし、1貫どれをとっても最高に美味しい。食べる順序を変えるとまた、違う趣があって好いのだろうが、次回同じ組合せは、困難な「一期一会」。

### 【魚離れについて】

近年、「魚離れ」と言う言葉を多く見聞きする。魚介類好きの”一人の消費者”として残念でならないし、何とかしようと孤軍奮闘しているが、全く改善効果は現れない。

様々な、統計データを見ても漁獲量・水揚高何れも「人口減少を大きく下回る減」となっていることから、「魚離れ」は自明。消費者から「嫌われている」のか「敬遠されている」のかは言葉（表現）の問題。原因を的確（複数存在する）に把握（誰が・何を・どの様に）し、夫々にどの様な対策を施すかを策定し、かつ、速やかに実行させることが必要である。それが出来ないとすると「魚離れ」に歯止めがかからない。「魚離れ」は現在進行形である。しかしながら、「誰がそれらの指揮をするのか」と考えると、頭が痛い。

そうして、何も変化しない・させないから、消費者が置き去りになってしまう。