

## 187. イクラ

秋



### ◇撮影後のコメント◇

鮮度好く、イクラ本来の素材の味を生かすために、調味は直前に薄くシンプルにの方針が奏功。後を引く。プチプチした食感も好い。素直に美味しいと言わざるを得ない。調味の方法やタイミングをいろいろ変えて、最善を追究したいが、機会は極めて限られている。資源が豊かになり「多くの方々が遍く召し上がられるように」と切望する。

「必ずあるはず」と思い待ち続けること幾星霜。晩秋のある日、ついに、七尾のとあるスーパーで”石川県産”の”イクラ”を見つけた。顔馴染みの店員さんに詳しく尋ねると「地元七尾の定置網で獲れたもの」との返答であった。

県内”サケ”の漁獲は、年間概ね10 t程度（海面）はある。（石川県水産総合センター漁獲統計資料より）ザックリ半数が雌として、その5%程が卵（イクラ）とすると、250 kg程のイクラが採れるはずではあるが、どこに流通しているのかは不明であり、少なくとも、産地を厳密に注視しているここ数年は、県産を見つけることはできなかった。

イクラに限らず、漁獲があるにも関わらず、県内に流通していない。もしくは、流通量が極端に少ないものが多くある。また、地域によって流通している・していないもある。流通の偏見や錯誤によって、それらが捻じ曲げられているとしたならば、矯正が必要だ。