

昔のあれ

昔、昔もいいところ。もう40年以上前のスナック菓子の話から始める。3～4mm角の長さ4～5cmのポテトスティックである。食感はポテトチップと同様サクサクとし、味付は塩味もあったと記憶するが、断然コンソメ味が好かった。商品名は、とうに5万光年程の遠い彼方に過ぎ去り、その欠片すら記憶にないが、メーカーは確か「明治製菓」であったことと、袋のままではなく、外箱がありその大きさが(5×12×12cm)程であったことは、ハッキリと覚えている。なぜ、今それを思い出したかと言うと、これを書いているのは、とある日の夕方4時頃であり「昔、よく小腹の空いたこの時間に食べてたなあ」、「丁度、小腹が空いてきたから、もう一度食べてみたいなあ」と思った次第。

<石川県産カタクチイワシ>

県内、漁獲はある。統計にもハッキリ出ている。なのに店頭にはない。正確には出せない。七尾のとある店で聞いた話によると、全て「養殖魚のエサ」として出荷され、市場には出荷されないとのこと。8～9cm程を酢メにしたものは、何にしても合う。

<石川県産小鯛(マイワシ)>

最近、愛知産しか見かけない。なぜなんだろうか。もしかして禁漁ですか。

<カジキの醤油漬け>

「マグロの醤油漬け」として、一昔前まで売られていた。ないから自作しても、あの味には全く近づけない。どんな調味料や製法で加工されたのか。本物のマグロだったのか。

□鮭のネタ<万寿貝(白貝)>

内臓を外し、丁寧な仕事を施された「生」または、そのまま茹でられたものの両方の選択肢があった。親切な職人さんなら「お勧めの調理法」で出してくれた。

□鮭のネタ<茹でゲソ>

所謂、無回転のお寿司屋さんへ行けばあるのかもしれないが、足が向かない。

□鮭のネタ<醤油キツメの味付の干瓢巻>

そもそも、自前で干瓢を煮付けている店がないか、ほぼないのか。本物は海苔にも仕事が施されているから、時間が経過し海苔が湿気っても、香ばしい風味がかなり残っていたような気がする。実際にやってみると、その通りの結果となったから間違いない。今、どこにでもある海苔巻きに、それを感じられないのは「仕事が施されていない」からであろうし、「仕事を施す」ことによる価格高騰は、致命傷となるからやらないのであろう。

人の行為の内、「経済活動」が最優先かつ最も価値のある行為とされる中、美味しいものを求める行為は、その「経済活動」により相殺された。「エサ化」が浸透している。