

# 鰯起こし 2018

【お品書き】鰯起こし 2018 / 全種 石川産 鰯(ブリ)

◇右より 握り 酢飯赤酢(粕酢)使用/塩ヱ握り 鰯酢ヱ大根載せ 柚子添え  
/煮切醤油漬 握り 辛子添え/ネギトロタタキ 軍艦/トロ 握り

【調理・撮影：2018/12/18】



今年(2018年)の11月には「鰯起こし」が一度もなかったようだ。その影響なのかどうかは定かではないが、12月に入り「鰯起こし」が鳴り響いた途端に、ブリの水揚げが盛んになってきた。定置網漁の漁獲が減っているのは、まき網漁で大量に獲られるからとの説もあるが、乱獲による「ブリ」の資源の枯渇は考えられない。なぜなら、

- 1) 大量に漁獲すると、7~8kgを超えるもの以外は、極端に値が下がる。
- 2) 大量に漁獲すると、事実上、全て活ヱ(血抜き)できない。野ヱ(何も処理しない)とされたものは、1)よりさらに値が下がる。
- 3) 近年、安定して「養殖物」が大量に出回り、漁獲物の「価値」が上がらない。

したがて、獲らないことになる。「養殖物」の質を馬鹿にはできない事実もある。