

# 片口鰯 カタクチイワシ

久しぶりに「カタチイワシ」を入手できた。県内漁獲は豊富にあるが、産地にある馴染みの鮮魚店の専務さん曰く「全て養殖魚のエサとして業者が引き取っている」との状況であるらしい。昔、昔は、「ごまめ」「田作り」としてお正月のみならず、日常食として、また「煮干し」として、人間様の食用に利用されてきた。そういえば、唐揚げなどもあつ



た気がするが、もう何十年も前の事。いつどこでどのように・・・忘れてしまった。

なぜ人間様の食用として利用されなくなったのかとの理由は、その「経済性」に他ならないのであろう。一見「消費者の嗜好の変化（魚離れ）」と判断されるかもしれないが、その根源を遡って読むと、その行き着く所はやはり「経済性」に帰着することになる。なぜなら、何十年前の「カタクチイワシ」と現在の「カタクチイワシ」の味にはなんら変わりはないからである。ほんの数十年の間に、その種の進化や退化はあり得ない。昔も今もその味は変わらないと断言できる。川上の方々の「経済学」がそうさせたのである。

消費者は漁業者に近づけないし、流通に聞いてもらえないのである。もう一度この良き素材を人間様の食用として、また、新たな需要を開拓し、その復権を切望する次第。