

赤酢飯ーシャコ

石川県内の「シャコ」を取扱う生産（漁業）者・流通業者は、どうやら、エアープンプ（ブクブク）で空気を送りながら、活（とされる）の状態で流通させていることを「正」として考え、現状その通りに実施されている。その結果、購入（消費）者が手にする時点で、真に活である割合が極端に低くなり、上がった（死んだ）ら、極めて足が早く、直に



自己消化・溶解が始まり、茹でて殻を外す時には、腐敗ではないが、身がドロドロで見た目悪く、食べようと思える状態でなくなる。その結果として、生産者～流通～小売り～消費者までの「全体が不幸」となるのである。それを知る大産地では「浜ゆで」が常識であり、そうして全国へ出荷し、その結果、皆に喜ばれ「全体が幸福」となっている。

石川県内の生産者各位に提案。「シャコ」は、活の状態で「浜ゆで（産地で茹でる）」し、解凍時のドリップとして、少なからず旨味の溶出ロスがあると考えられることから、殻付きのまま冷凍在庫し、需要毎に出荷する方式に替えたかどうか。「エビとカニのいいとこ取り」のとても好き素材。（通常の）白酢飯が好いのか赤（酒粕）酢飯が好いのかを語る前に、是非、提案を採用し「皆が幸福」となるようお願いしたいものだ。