

メバチマグロ（砂ずり）

県内の店頭で見かけたことのない珍しい食材が馴染みの店に柵取りパック詰めで売られていた。「いしかわ旬の鮭だより®」に相応しい食材探しの中、ラベルを確認することなく明らかに県外産と分かるから、少しだけ間をおいて手にした。

なぜ、こんなに珍しいものが石川県の店頭に並べられるのか。理由は、本来・通常消費



される場所の需要が極端に減ったから、需要先を求めて県内に流れてきたということになるのだろう。では、なぜその地の需要が極端に減ったのか。それは、その地の消費者が拒否したのではなく、その地の提供側（外食）が提供できなくなったことに他ならない。では、なぜ提供できなくなったのか。それは、読者各位がよく知るところなのであろう。

別の種類の砂ずり（大トロ）との優劣等の無意味な評論は、やらないし、やってはいけない。「何れの種類であっても砂ずり（大トロ）は、美味しい」との結論に尽きる。

「読者各位がよく知るところ」が収まると、この好き素材と出会えなくなるのでは。と発想される方もいらっしゃるかもしれない。人間性・社会性が欠落しているといえようがない。何よりも「読者各位がよく知るところ」がいち早く終息することを祈念する。