

246. タカノハダイー赤酢飯

当魚「タカノハダイ」を「認知」したのは週一で立ち寄るこの鮮魚売り場であった。その理由は記憶ないが、当方にとっての新種であることに気付きながら、その時は購入しなかった。帰って早々記憶が薄れない内に調べてみると「タカノハダイ」と同定できた。

なぜ購入しなかったのか。次の出会いまでに相当な年月を経過することをその時点で知



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

る由もない。それから幾星霜。再びこの鮮魚売り場で当魚を見かけた。市場から種類・大きさ等全く仕分されていない状態で仕入れられたケースが、数箱無造作に床に並べられていたものの一箱にあった。他の箱には様々な種類・大きさの魚達で満たされていたのだが、なぜか当魚が入った箱には当魚1尾のみであった。「当魚に価値が無いとされ廃棄するために避けられたのか、高級魚として丁寧に扱われているのか」よどんだ海水の中に放置されていたから、前者に違いなかるうと店長さんに尋ねてみた。答は「100円」。

試作・試食の結果「超お買い得」の満足感を打ち消す「なぜ、価値の低いものとして扱われるのか」の疑問が勝った。同様な理由により上流で流通が阻害される例は数多。「味の多様性・多態性」を認めない「お金の味」に支配された思想を排除しなければ。