

春 6. ベニズワイガニ(紅頭矮蟹)

似た名の何かと比較され、卸値が安い理由から「味が劣る」と評価されている。当方が命名した「お金の味」に支配された「認知レベル」ではあり得ない条件反射的な妄想により歪められた「誤認識」の結果である。その「お金の味」の症状が生産者（漁業者）～消費者までに広く伝播し、その本質的な味や何かと組合わせた（例えばお鮭一貫の）味が「お金の味」に味付けし直され、ネガティブな評価しか得られないのが非常に悔しい。



「ネタの落下防止」が目的なんだろう。よくバンド海苔により巻かれた姿を見かけるが巻かない。海苔の風味が紅頭矮蟹の優しい・淡い風味や味を消してしまうから。海苔を否定するのではなく、当鮭に使用しないだけ。もう一つの理由は、握りを究めれば、普通に指や箸で扱ってもネタが落ちることはない。鮭店では「握り」を「ネタ付」とも言い、板場のことを「付け場(台)」とも言う。

「菜花挟み」湯搔いた菜花と紅頭矮蟹と赤（酒粕）酢飯の絶妙なハーモニー。菜花のほろ苦さが、紅頭矮蟹の旨味・甘味を引き立たせる「触媒」の効果を発揮し、赤（酒粕）酢飯が菜花・紅頭矮蟹に持ちえない味・風味を補完している。その力強い協力体制は「三位一体」ならぬ「三味一体」と表現できる。

また、菜花の役割として、旬の「春」を強く印象付ける効果があったことは、望外。



石川県内のベニズワイガニ漁は、禁漁期間なく通年漁獲があり、毎年1,000t程安定して水揚げされているが、そのほとんどが加工に秀でた地を經由し「茹でて脚やバラ等に加工」された後「加工地産」として全国に出荷され、その一部が県内に帰還している構図なのであろう。「当県も加工産地になれば・・・」と素朴に思う次第。6次化か。