

春 9. トリガイ（鳥貝）

貝類中当貝は鮓ネタとして人気が高いものの一つである。その人気は消費者側はもちろん鮓店側もよく理解し、よく見かける。世間の多くの方々に好まれる「鮓ネタ」である。

甘味・旨味が強く、歯切れの良い強めの歯応えが、よく噛むことを促し、よく噛むことによって、その甘味・旨味が更に湧き出す好循環である。また、その咀嚼により、早食い



では感じるできない鳥貝独特の優しい・淡い風味さえも堪能できる。その上、赤・白酢を問わず酢飯との相性良く、一貫全体として「ネタ×酢飯×咀嚼」の連携が「他の一貫にはない独特な美味しさの一つを支えている」と実感。それが「人気の鍵」である。

さて、「石川県産」について。県内の市場や店頭ではほとんど見かけなくなった。数十年前までは「産地」として出荷されていた事実はWeb上のデータに残骸が残るだけ。当方もよく食べた記憶はあるが、産地がどこだったのかは知る由もない。近年盛んに石川県水産総合センター指導の下、多額の税金を投入し、稚貝育成・養殖支援を実施しているが「限定的な大都市圏への流通」の効果のみ。一般の石川県消費者にその（税金投入の）恩恵は見当たらない。その穴を他県産・他国産がしっかり埋めている。いつの日か。