

春

16. クロザコエビ(黒雑魚蝦) 白がすえび

殻剥前の見た目が白っぽいから「白がすえび」は納得できるが「クロザコエビ(黒雑魚蝦)」と名付けられた理由が分からなかった。しかし、水揚げ時間経過により、黒ずんでくるのが分かってからは納得できた。その黒ずんだ見た目が悪いと判断すると、いくら鮮度が良い状態であっても、誰もが手を出さないのは自然。見た目(水揚げ後の時間経過)



が本来の味がある身の評価より勝るのはなんとも歯がゆいが、見た目も味のひとつと噛みしめるしかない。手に取っていただければ、味わってもらい機会もないことから。

近似種にトゲザコエビ(がすえび)があるが、両者の地方名に共通の「がす」は誰がどのような理由から付けられたのか不思議でならない。疑問は解消の目処立たず、永遠の疑問となっているが、なんで「えび」なんだろうと同次元の疑問と割り切ろう。

当エビに限らず、殻付き生食用エビが売場から消えつつある。どうも殻を剥くのが面倒だから売れないらしい。剥いたものは、高額だから敬遠される。どちらも美味しいのに。

味を人に例えると、外見地味でもとても切れ味鋭く、信頼できて外連味がない。また、他者に寄り添い優しい。その上人徳がある。サウイフモノニワタシハナリタイ。