

秋 66. イクラ

県内、イクラの母体であるサケの漁獲（海水面）は、毎年10t程度で概ね安定している。したがって、県産生のイクラ（筋子）は、決して多いとは言えないが、11月下旬頃から12月上旬にかけて店頭で見かけることがある。やはり、他県産・他国産、人工イクラがその穴を埋める構図は、変わらない。人気がある「イクラ」を県産を中心として、こ



の時期数回提供したいものである。そのためには内水面を含め、安定した生産が求められるところであるが、育成方法、採卵後の魚体および雄の高度利活用を包括したサプライチェーンの構築が必須であろう。「ルイベ（生食用冷凍）」利用の可能性も視野に入る。

少し掲題から外れる。なぜ、イクラに限らず農林水産物の多くが他県・他国産なのか。燃料価格の高騰が直接それら価格に転嫁されることが明らかであり、遠くであればあるほどその度合が高まることは、誰でも分かるはず。ずいぶん以前に「地産地消」が叫ばれていたが、社会全体にもう一度「旬」を意識した「原点回帰」を促す必要が出てきた。

イクラの美味しさについて書くつもりでいたが、これについては皆様方がよくご存知であろう。釈迦に説法となること相違ないから、黙って調味の研究に専念しよう。