

冬

68. トゲザコエビ(棘雑魚蝦)

石川県内、これを「トゲザコエビ」と呼ぶ人皆無。「がすえび」の名が県民からのコンセンサスを得られている。当エビ、日本海側の水深200～1000mに生息し、漁法が底曳網漁、東北（秋田県）から山陰（鳥取県）の各県が産地として名を連ねるが、全国的に幅広く流通しない。なぜなら、足が早いから。「がすえび」の名が悪いせいではない。



近年流通速度が向上し、これを大都市圏への想いが「のとえび」として発信する根拠と汲み取れるが、連綿と親しまれてきた「がすえび」を代える理由が解らない。

「地産地消」大賛成。それでも、もし消費が伸びていないのならば、「価格が高い」と「殻剥くのが面倒」の理由が直観的に挙げられる。県民各位は、その美味しさをよくご存知であり、その方々が「今日食べたい」と思っても、漁獲の有無については無関心、たとえ漁獲があったとしても、いつも利用する店頭にあるかないかが肝。あると思って買いに行ったが、なかった時の苛立ちは、案外大きいのかも。これが機会損失の本質。

当エビに限らずこの類のエビは、鮮度が良過ぎると殻が剥き辛い。程良い上がり具合が剥きやすく、旨味が増すの一石二鳥。その見極めが提供側の仕事。余計な飾りは不要。