

29. カタクチイワシ 片口鰯

春



漆器製造・販売：輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

自画自賛ではないが、これを口に入れた瞬間消えた。美味さが咀嚼・嚥下を本能的に加速させるに違いない。撮影後には3貫口にできたが、味わおうとすればするほど、それが加速し、あっという間になくなってしまった。あっという間とは？どれだけ美味しいか、どんな味が記憶できないくらいの時間。(参考：塩×30分、酢×1時間)

また、前項の続きである。バッファ・蓄養の話である。バッファ：ベーターベンやモーツァルトの類ではない。物理的な急激な変動・変化を吸収・緩和する緩衝器と定義される。「バッハ」ではなく「バッファ」で検索してみてね。ここで言うバッファは、鮮魚介類の流通蓄養を意味する。つまり、生産者側の何時何処で何がどれだけ獲れるか、また獲れないかと消費者側の需要のバラツキを流通在庫（鮮度保持した状態）を持ち、その変動を吸収・緩和させる目的である。蓄養は、小さいものを大きく育てる目的もある。

マイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシの話をしなければならない。一般的な味の評価は、マイワシ>ウルメイワシ>カタクチイワシの順とされているが、迷信や噂の類で根拠なき評価である。マイワシ≒ウルメイワシ≒カタクチイワシが妥当であろう。それぞれにはそれぞれの個性があり、それが好いのである。人間にもバッファが必要である。