

## 99. ババガレイ 婆鰈・母母鰈(あぶらがれい・だるま・なめたがれい)



### ◇撮影後のコメント◇

「輪島港だるまがれい」と表記された片身の柵を購入した。その縁側に目が行ったのは自然な流れである。立派だ。2貫分に余りある量があった。なめたがれいと言えば、子持ち煮物のイメージがあるが、刺身もあり。煮物は「子」に、刺身は「縁側」に注意が偏るが、加熱・非加熱両方とも、身の美味しさを御座なりにする事無く、堪能すべし。

全国的には「なめたがれい」で流通している。標準和名の「ババガレイ」は見聞きしない。県内の「なめたがれい」と言えばヒレグロである。ややこしい。当魚子持ちの煮付の印象が強いが、鮨として提供する場合はもちろん生である。残った「子」はお楽しみ。

食品ロスの続き。今回は、食品ロスが少ない店舗は、必ずしも良いとは言えないことを述べた。理由は、1つの例として、その種類の選択肢を狭くして消費者の選択を誘導してしまう（これしかない）方法、そうされると消費者は仕方なく買うことになる。もう一つの例は数の制約（これだけしかない）による方法、そうされると消費者は買わされることになる。それで食品ロスが少ないと威張られても消費者としては不幸である。何れにしても、「喜んで買った」とは程遠い。では、消費者には責任がないかと言えば、ある。昨日買って食べたあのピカピカの美味しい鰯は、今日はもういらないのである。続く。