

鮭ネタになれなかった逸財達

みんな鮭ネタになりたかったのかい？

いしかわの鮮魚介類、農産物には、逸財が揃っていると断言できるが、これらの中には残念ながら、鮭ネタに不向きなものもある。『いしかわ旬の鮭だより』のプロデューサー兼生みの親として、その選定は、厳に責任を以て実施している。随分高い所から物申していると、読者各位の目に映る（聞こえる）かもしれないが、許してね。

◇◆◇ナマコ・ノログング・アンコウ◇◆◇

読者各位もそれらの鮭を見た。食べた方はいらっしやらないであろう。自家で作ってみたいは除いて、売り物として出している所はないと言えるのではないか。理由は簡単、酢飯（シャリ）との相性が最悪であるからに他ならない。シャリの上にそれらを載せた瞬間、それらのヌルヌル・ペロペロによって、シャリの好きの全てが殺されることになる。まさに瞬殺（即死）である。そしてシャリ玉が崩壊することになる。しかし、それぞれを悪者としてやり玉にあげるの、全くスジが違っている。悪者は、シャリと合体させようとした人間であり、そのエゴや傲慢さの表れである。対象魚には全く罪はない。無罪である。それぞれは、それぞれの好きがあり、ピンで十分やっていけるし、シャリとコンビを組む必要もないし、その動機も全く見当たらない。なぜ一緒にしなければならないのか？

（まるで、何かのオーディションに落選した方達、親御さん達を慰めているようだが）では、それら逸財の良い所を紹介しよう。（その好きを知る方には釈迦に説法かも）
ナマコ：酢の物が最適。ポン酢、二・三杯酢、土佐酢何れでも、お好みで。薬味も色々試してみてもね。柚子もあり。滋養豊富・ミネラル豊富で新陳代謝・美容に良いと聴く。
ノログング：汁が好い。潮または淡い醤油味。吸口ネギまたは三ツ葉、揚げ物もよろし。
アンコウ：先ずは鍋。味噌味、水炊き、醤油味、各家庭のお好みで。次に唐揚げ。肝は鮭の可能性は無い訳ではないが、それだけ取上げるのは良しとしない。ケンカしないですね。

昔、秋に、とある所を車で走っていると、山林の中に「入山禁止」と表示した真新しい看板を見つけた。「私有地である」、無断で入ると「不法侵入になる」、無断で入って、そこにあるものを採取すると「窃盗にあたる」ことを主張したものである。とよく理解できた。そこは、場所が場所だけに、時期が時期だけに「あるモノ」を同乗の釣仲間全員を同時に連想させる「産地」の真只中である。つまり、早い話が「ここに松茸あります」と同義の極めて理解しやすい表示であった。車中全員大爆笑がその所以である。

まあ、それが原因ではないだろうが、乱獲か生態系破壊か環境の変化か分からないが、近年その産地では、ほぼ絶滅と見られている。これも別の意味で鮭ネタになれなかった逸財である。あんな看板なければなあ。「美人多し。脇見注意」もか。言い過ぎました。