

189. 冬のニコ押

冬



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】胡麻鯖バッテラ/太刀魚(和歌山産)白胡麻入り酢飯/かにまこも(紅頭矮蟹/真菰筍白煮)/甘えび筏/煮似鱧(にに)産地表記以外石川産。派手さはなく全員地味で、滋味に富む実力者揃い。お互いに協調しつつも自らの個性を発揮する大人の集団。「冬」を意識させられる美味しさの本質に迫る組合せとなった。

冬場は、時化の日が続き、県産鮮魚介類の出荷量・種は低調となってしまう。これは、解決出来ない事象かつ、不可避。一方、漁業(者)を「鮮魚介類の生産(者)」と位置付けると、そもそも、その生産が果たして「需要」に基づく「生産(供給)」なのかと言え、見込生産・受注生産でもなく、「需要」とは無関係の「独立事象」としか言いようがない。それが「漁業」たる所以なのかもしれない。「需要」と「供給」それら互いに高いレベルで一致すれば、その結果(対価)は、お互いに「最適」に近づく。当たり前か。

供給側の解決策として「バッファを設ける」を第一に提起する。その手段として、畜養(一例として獲る定置網から留め置く定置網へ)とその数値化。第二に、その数値化されたデータの需要者(業者・消費者)への「見える化」。第三に、受け渡し方法を「サテライトーデポ方式」(詳細は[大人の食育書ページ]を参照願います)の採用を提唱する。