

夏

30. シャコ(蝦蛄)

ご存知ない・召し上がったことがない方へ、味は簡潔に（エビ+カニ）／2のイイトコドリ。胴体の中に鮭色の卵（かつぶしと言う）があるものは、最上級の扱いとなる。

生食の事例もないことはないが、アニサキスの問題、鮮度保持の問題と（人の好みがあるが）美味しさの観点から取扱わないこととし、全て茹でたものを利用する方針とした。



生産者（漁業者）や流通は「足が早い」ことをご存知である。石川県内ではエアーポンプで「活」を保持したまま流通させているが、全国的な「大産地」では「浜茹で」が主流である。どうやら「体があっても自己消化する」ことを理解している（浜茹で）か、していない（活）かの違いなのであう。それとも「生食」に拘っているのか。百歩譲って、「生食の好きさ」を認めたとしても、アニサキスの問題を川下へ転嫁しているだけに映る。

何れにしても「活きのよさ」は誰もが望むところである。それをシャコに対してどの様
に実現させるか。その解は、水揚げ後即「浜茹で」か「冷凍」に収斂されることになる。

画像は、七尾産（エアーポンプで活がよいもの）を調達。しかし、結果はご覧の通り、味には問題ないが、少し中央部分の紫色の皮が剥離か、溶けたかして、白くなった。