

夏 48. しまえび

「しまえび」。標準和名は「モロトゲアカエビ」であるが、漁業者～流通～消費者の皆様方には「しまえび」で広く認知・認識されているからそれでよい。ちなみに、石川県水産総合センター漁獲統計資料では「モロトゲアカエビ」。「しまえび」の表記はない。

その統計資料を眺めていると、県内漁獲のピークが6～7月となっているから「夏」の



カテゴリーに含めたが、「美味しさの旬」を問われると返答に困る。当エビを含め深海性の鮮魚類の多くは、表層域の対象と違って生態の季節変動性が少なく、「いつも美味しい」と答えざるを得ない。当エビ、漁法の制約による漁獲の季節変動性はあるものの、他県産がその穴を埋めるから、漁獲量が少ない割に見かける頻度が高い部類である。逆に言えば、その好きを知る人が多い（需要がある）から、その頻度が高くなると言える。

品格のある甘さと厚みのある旨味、ほんの僅かに兼ね備えた苦み・渋みが甘さ・旨味を活性化させる触媒となって酢飯と絶妙な和音を奏でると、すぐに無くなってしまう。

握る行為によって、美しい縦縞模様が握る手にどうしても付着し剥落してしまうことがなんとも悔しい。その美しさのためだけに「置き寿司」としたくはない。