

鯛が安い

齊藤 征雄

いつもの魚売り場に立派な鯛が並んでいる。一尾九八〇円。四〇五〇センチはあろうと思われるのを選んで魚屋の大将とやりとりする。

「三枚におろして」「へい、皮は?」「引いてくれますか」「全部?」「そうだなあ、全部引いてもらおうか」

大将は、夫婦二人の私の家では一日では食べきれないのがわかっていているから、明日の分は皮を付けておきましようか、と言っているのだ。しかしこちらは、このサイズだと皮を引くのも一仕事だし、万一失敗したりすると手に負えなくなるので全部引いてもらうことにする。アラを持って帰るのはいつものことだから、相手は聞きもしない。

これで今日と明日の夕食は、鯛の刺身、兜とカマは煮つけそれにアラで潮汁ということに決まった。二日がかりで食べるのだから、「ラストも安い。」

今、高級魚、鯛が安い。鯛だけでなくブリなど養殖物はみんな値崩れしている。東京都中央卸売市場がまとめている養殖真鯛のキロ当たり卸売価格を見ると、コロナ前に一〇〇〇円だったものが、去年の後半には七〇〇円を切り、今年に入ってからさらにながって六〇〇円前後になっている。これは公式の価格だが、一部では投げ売り状態になっているというから、末端では破格の値段で売られているところもあるようだ。

原因は新型コロナである。これまで大量に消費してきた飲食店が、仕入れなくなったのである。そのため養殖の生産現場では、出荷の旬を迎えた鯛が、行先を失って大量に売れ残っているらしい。生ものだから、タイミングを逃してしまうと出荷サイズから外れて出荷できなくなると聞く。だから、むやみに大きいものが安く出回ることもなってくる。

全国各地の養殖業者は、危機的状況に泣いているというニュースをテレビが伝えていた。

われわれ庶民には、おいしい魚が安く手に入るのありがたいことである。しかしそれが、だれかの犠牲の上に成り立っていると知れば気持ちは複雑である。早く正常になってイタダキタイものだ。