

つばた巻®type V

つばた巻®は「真菰筍を煮付けたものを具とした巻き寿司」と定義している。その原点は細巻（海苔巻）であり、干瓢巻の「干瓢」を「真菰筍」に置換えたものと説明すれば、分かりやすいのかもしれない。詳細・画像は「大人の食育書ページ」の114番、もしくは、「単品集ページ」内水面・野菜類のカテゴリーを参照されたい。



その原点から、幾度も改善や展開を繰返し、当「鮭のネタ・鰯のネタページ」において2018/11/16公開の「つばた巻®Type IV（パナメイエビ／真菰筍）」を経て今回の「つばた巻®Type V（かに肉／真菰筍）」の公開に至った。今回の「かに肉」は、茹で香箱蟹（雌のズワイガニ）のバラ肉（肩・脚・爪）を使用。

長年にわたって研究してきた甲斐あって、漸く「真菰筍」の保存方法、調理法が確立できたことにより、原点のつばた巻®、同Type IV、同Type Vの商品化に目処が立ち公開の運びとなった。また、煮付けた「真菰筍」はつばた巻®のみならず、県六巻、新県六巻、すし春巻、五色巻にも活用した。詳細は「単品集ページ」や「鮭のネタ・鰯のネタページ」を参照ください。つばた巻®もType Vに終止することなく研鑽を積みみたい。