

## 210. たけにに(筍・ニギス煮付巻)

主役である「筍」が「旬」を迎える時期に限られる所謂「季節限定品」。その特徴は、  
【好ましい点】

- ・筍の好い風味や好い食感が前面に押し出されている
- ・煮似鱈（にに）の好い味が1貫全体を上手く纏めている



- ・酢飯の酢（加減）が程好く、味全体の豊潤さに対し、大いに力を発揮している
- ・海苔でなく、白板昆布（磯の雪）を採用したことによって具材の風味が消されなかった
- ・木の芽が好い風味のアクセントを付加し、全体を引き締めている
- ・それぞれの具材・素材がそれぞれの役割を果たし、絶妙なハーモニーを奏でている

【好ましくない点】

- ・提供できる期間が「筍」の「旬の時期」のみに限られること

「筍」を「ネタ」にしようと思えば数年間にわたって考え続けてきたが、創り出せなかった。「旬」が短いことが幸いし、「大事には至らなかった」ものの「大事になる」程悩んでいた中、突然「たけにに」が生まれた。なぜ・どうして思いついたのかワカリマセン。