

## 228. 03. ににヤーコン(ヤーコン)

ヤーコンと何かの組合せ(巻物)の第三段。つばた巻⑧のバリエーションの一つ「ににまこも」を踏襲し、煮ニギス(にに)とヤーコンを組合わせてみようを試みた。

結論は「悪くはない」に尽きる。つばた巻⑧(真菰筍の煮付を必須具材として、単独または他の具材と組合わせた巻物と定義)の一つ「ににまこも」を凌駕できなかった。



その理由として、

1) ヤーコンの食感は好いが、それが持つ味と風味がほぼないか、あったとしても極めて希薄で感じられないことと、煮汁の吸収が弱く「食感の好き」のみが立つ。逆に煮汁の吸収を促すため長時間煮付けると、「食感が損なわれる」のジレンマ。

2) 煮似鱧の好さ(味・風味)と煮ヤーコンの食感の好さは、それぞれが独立事象の様に振る舞い、酢飯の美味しさも煮ヤーコンとは馴染まず、鮭全体の調和が見られない。

以上の理由から「悪くはない」の結論に至り、「試作」として商品化は見送らざるを得ない結果となった。しかし、これで終了とせず「ヤーコンと他の素材の組合せ」の糧としよう。また、「ににヤーコン」に何か素材を加えた「再生」も視野に入ってきた。