

239. つばた巻® かに玉まこも

前回「238. つばた巻®に玉まこも」に続く展開形の一つ。煮似鱈（にに）を茹で紅頭矮蟹に置換えたもの。ただ置換えただけなのに、口にした1貫の味が、こうも変わるとは信じ難いが、変わった事実は、事実である。共通するのは、「海苔一酢飯一玉子焼一真菰筍の煮付」の組合せ。この組合せがもう一つの素材が何であれ、堅固な地盤を形成し



ているのか、もう一つの素材を活性化する触媒として機能しているのか。

原点のつばた巻®のレシピが確定した直後、その応用として一度「もう一つの素材」なしの「この組合せ」のみで試食したが、これはこれで良かったものの、やはり物足りなさを禁じ得なかったことから、「堅固な地盤」と「触媒」の両方を兼ね備えた最強の組合せの一つであることに間違いなさそうである。また、その後「この組合せ」を意識せず、2～3種の素材を組み合わせた別名の巻物が誕生したことから、それが正である証となる。

さて、このお鮭の旬はいつなのか。その鍵を握るのは「真菰筍」に相違ない。10月中旬～下旬が収穫時期であり、冷凍保存したものの風味が落ちない年内が旬となる。ただし収穫時期は、その風味を活かしたいから、原点のプレーンのつばた巻®が好いとなる。