

95. きやら巻

内水面/野菜類/他

「きやらぶき」を具材にした細巻だから「きやら巻」と命名した。「きやらぶきまき」は言い辛いし、「きやら巻」以外にピッタリ来る名が思い当たらないからこうした。決して「きやらぶき」を見下して安直に名付けたのではないから、どうぞご容赦を。

このお寿司を思いついた発端は、干瓢巻の具の代替に石川県産の何かをと考えた結果、



食器協賛 九谷焼協同組合

「きやらぶき」を入れてみたらどうなるのだろうと思ったことが契機だった。代替が必要との理由は、干瓢の生産が国内ほぼ100%栃木県産であり、干瓢以外の何かを求めるのはALL石川の鮭を目指す中、自然な流れであった。

結果から言うと、代替の汚名を補って余りある上品な素朴さを持つ逸品に仕上り、商品として「未だかつてない懐かしい味」のイメージとなった。干瓢巻がメの一品として多くの鮭通の方々から選択される中、そこに割って入る実力は十分持ちえると言える。

当「きやら巻」、何もお寿司屋さんのものではないし、お寿司屋さんしか作っていけない理由はない。自家製でも既製品でも「きやらぶき」さえあれば、作り方のハードルは低い。「細巻 作り方」で検索すると事例数多。是非ともご家庭で試してみてください。