

## 256. 浅葱(あさもえぎ)Ⅱ

2月の中旬頃から3月中旬頃にかけて浅葱(アサツキ)が旬を迎える。その浅葱を主役に見立てたお鮓をと考案したのが、当「浅葱(あさもえぎ)Ⅱ」となる。Ⅱの前のⅠに相当する「浅葱」は、茹で浅葱と茹で紅頭矮蟹脚を組合せ、辛子酢味噌をアクセントとした中太巻き鮓である。今回は、より浅葱の風味を活かすために、生(刻み)を利用し、



サクラマスやタルタルステーキまたは、ユッケ(卵黄なし)をイメージし、軍艦に仕立てた。主役が櫻鱒に映るのかもしれないが、あくまで浅葱(あさもえぎ)としている。なぜなら、浅葱を活用する「浅葱」だから。でも、召し上がる方が決めてもらえば、どちらが主役でもいいんです。「海苔が美味しい」などとは言わないでね。

不思議なことに、櫻鱒の味がワサビ入り握りの味とかなり違う。鮭・鱒に持ち合わせる独特の風味が浅葱と組合わせた場合、ワサビとの組合せより、かなり強く感じられる。それが好い印象なのか、そうではないのかは、召し上がる方の感性次第。

櫻鱒には、アニサキスが寄生しているリスクがある。厚生労働省のガイドラインを遵守し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で24時間以上冷凍処置を施し死滅させ、所謂ルイベとした。