

## 258. 浅葱(あさもえぎ)Ⅳ

「浅葱」を主役に据えたシリーズも4種目となった。共通するのは全て巻物ということだけ。どれも脇役を変えただけなのに、その美味しさのバリエーションが豊かであり、どうして、こうも違いがあるのか不思議だ。今回は、ネギトロ（巻）を浅葱・中トロに置換えた形を採用し、試作・試食とした。結果は、思っていた以上。ネギトロを完全に凌駕し

### 浅葱Ⅳ(浅葱/黒鮪中トロ)



食器協賛 九谷焼協同組合

、改めて浅葱の好きが（良い意味で）暴露された。残念なのは、その時季が概ね2月中旬～3月中旬であるから、その好きを堪能できる期間が短いことである。中トロの採用について一言。赤身では弱く、大トロではくどいから中トロ。必然である。

「浅葱」について振り返ると、Ⅰに相当する初回は、茹で浅葱と茹で紅頭矮蟹脚を組合せ辛子酢味噌を添えた。Ⅱは、サクラマスの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、刻んだ浅葱を混ぜ込んだ。Ⅲは、茹でたイカ下足・エンペラと湯搔いた浅葱の組合せ、酢味噌をアクセントとした。そして、当Ⅳは、中トロと生の浅葱をネギトロからヒントを得た形式とした。何れにしても、一般の方々には馴染みが薄いであろう「浅葱（あさもえぎ）」の好きをお鮪を通して皆様方と共感したいのみ。