

259. トロたく

長年、ペンディングとなっていた「トロたく」を試みた。保留の理由は、ALLいしかわの鮭「いしかわ旬の鮭だより®」を標榜する上で石川県産の「トロ」を利用したいことと、それ以前に石川県産の「クロマグロ」に出会える機会が少なかったこと、その数少ない機会を「握り」に譲ってしまったことが「トロたく」を試みる機会を遠のけたような気



食器協賛 九谷焼協同組合

がする。2022年の春、思いがけずに石川県産クロマグロの「トロ」を手に入れることができた。これが意外にも、いつも利用している鮮魚小売り・卸店で普通に買えたから、強い「石川県産への思い」が拍子抜けとなったようだ。試作の結果が上の画像。大葉と白胡麻が好いアクセントとなり、自家製沢庵がとても好い仕事を行った印象を持った。

これを初めて口にしたのはいつどこで・・・なのかはすっかり忘れてしまったが、トロと沢庵その組合せの違和感を補って余りある美味しさに虜になった。いったい、いつ誰が考えたのか、生まれた経緯等は知る由もないが、今でも江戸前スタイルを踏襲する店の多くに継承され、連綿と提供し続けられている。裏を返せば、その好さに気付いた世代を越えた人々の需要がその提供を支えていると言える。未来永劫継承すべき逸品である。