

114. (干)マコモタケ 真菰筍(つばた巻き®) 【細巻】



漆器製造・販売: 輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

マコモタケ干すと、より風味が増す。干シイタケと同様である。食感も生の場合はサクサク感があるが、干すとコリコリ感(キクラゲに近い食感)が増す。生も好いが、干すことによる付加価値が生を凌駕させる印象である。そしてそれを甘辛く炊いて細巻の具とした。見た目はかんぴょう巻だが、似て非なる味の印象。これイケます。確信あり。

前項で、干マコモタケの可能性について、少しだけ述べた。根拠はないが、多くの方に喜ばれるものと確信している。イメージはかんぴょう巻きである。その中の具が干瓢でなく、干マコモタケを戻し甘辛く煮たものである。食感が独特で大変好い。「つばた巻き」と命名した。その由来は、マコモタケは、「平成9年度に有志8人、面積30aでマコモタケの種苗育成を兼ねた栽培を開始した。」(水田を活用したマコモタケ栽培事例(石川県津幡町)より)であり、その名を善良な津幡町の町民各位に進呈しよう。寿司の具材として栽培～加工～販売まで、業務用・無添加、一気通貫で生産したらいかがであろうか。

別の話。無添加ガリの生産を何方か、一気通貫生産してみたいかがか、需要は多いはずである。(小売してもよいが)業務用が主である。生姜の生産～加工～販売まで一連の流れを全て自己完結する。「業務用無添加のガリ」が在る様で無い。これが6次化か。