

115. カガフトキュウリ 加賀太胡瓜(加賀たいこ巻)【細巻】



◇撮影後のコメント◇

マッチ棒軸程度の長さ・太さに刻んだ「加賀太きゅうり」を具に、酢飯には白ゴマを混ぜ込んだ。これはこれで好いが、正直少し物足りなさを感じる。当初「加賀太きゅうり」を引き立てる脇役は、白ゴマが好いとしていたが、別の脇役が(も)必要なのではないかと。現時点では、その時期旬の鮮魚介類の中で脇役に相応しいものを探している。

早い話が、カップ巻き進化形である。しかし、ただのカップ巻きではない。「加賀太きゅうり」の千切りを中心の具として、酢飯には白ゴマ(残念ながら国産・他県産)を混ぜ込み、細巻(裏巻きもあり)に仕上げる。イメージとしては以上の通りである。「加賀たいこ巻き」と命名した。由来(経緯)は、「かがふときゅうりかつばまき」が冗長なので→「かがふときゅうりまき」→(中略)→漢字の音読み・訓読みを混ぜて「かがたいこりまき」→「加賀たいこ巻」が好いと結論に至った。これでいいのだ。加賀太きゅうりの収穫時期は、4月上旬～11月下旬である。通年提供とはしない。これでいいのだ。

白ごまの話。きゅうりとの相性がとても好いと思っている。きゅうりの風味と白ごまの風味が、鼻腔の奥でとても好いハーモニーを奏でている。共感される方も多いであろう。なんとか、県産を手に入れたい。将来ある人達にも食べさせてあげようではないか。