

## 116. 県六巻【太巻】



### ◇撮影後のコメント◇

【具材】①甘えび(金沢港)おぼろ、②ベニズワイガニ(鳥取産)、③卵(穴水産)焼き、④羽二重豆腐、⑤干椎茸(白山市)、⑥三つ葉(愛知産)以上の6品。今回撮影契機に「甘えびおぼろ」を調理・採用したのだが、大正解。今後「県六巻」の定番素材に採用と決定。当然、他の鮭ネタ(エビ類)に挟み込みたいし、細巻の具としても採用だ。兼務となる。

A 1 1 石川の太巻ずしが出来ないかと考察してみた。結論は可能である。太巻ずしの定義は無いが皆がイメージするところは、概ね一致するであろう。海鮮太巻ずしではない。具材を紹介する。①県産卵を使用した出汁巻または厚焼き玉子。外す理由はないし、代替品も想像つかない。②加賀たきゅうり③中島菜④干まこもたけ⑤筍⑥加賀れんこん⑦干しいたけ⑧桜でんぶ(鯛・鱈・ニギス)⑨フクラギでんぶ。現時点では以上の9種の素材の中から旬の6種類を選抜し、それを具材として通年提供する。どの素材も太巻の具として最適であり、互いに干渉せず、むしろ協調する。県六巻の名に恥じない素材達である。

恵方巻の話。大手業者の戦略により、その時期具材の高騰を招き、結局それを消費者が支払う結果となり、剩え年1度の行事を節分だからと年4回も実施しようとしている迷惑千万な話である。県内の賢明な消費者各位には、節分以外の日に当県六巻を推奨する。