

「たけにに」の季

お題の「たけにに」は、具材の筍（煮付）からの「たけ」と煮似鱧（ニギスの煮付）の頭文字「にに」からの命名。また、「季」を「とき」と読んでいただければ幸いです。

一昔より前に「筍」をネタ（具材）にした鮭の構想を練っていた。その思索中、複数のアイディアから「筍と何かの組合せ」が線上に浮かび上がり、その何かの数多候補の中



から脳内試作・試食を繰り返し「ニギスの煮付＝煮似鱧（にに）」の完成形に至る。

弊社近隣では毎年、GW前頃から「筍」のシーズンが始まり、GW終了とともに店頭から消えていく素材（逸材）。短い期間に存分に堪能したいが、あまりにも儂い。また、その収穫量も「表年・裏年」などがあり安定しない。その上、年々時季がだんだんと早まりGW中に終了してしまっている。この先、収穫する人もだんだんと少なくなり、冬眠明けの熊対策の問題もありそうで、先細りの感が拭いきれず、愛おしさが募る。

冷静に考えると、「筍と何かの煮もの」などは昔、季節は限定されるが日常食として当たり前に食卓にあったような気がする。また、筍以外にもこの時季「蒨」も頻繁に口にした記憶があるが、今や幻なのかもしれない。そんな郷愁溢れる素材を大切にしたい。