

148. 加賀たいこ巻. I カガフトキュウリ 加賀太胡瓜／ニギス(めぎす)

夏 秋



◇撮影後のコメント◇

加賀太胡瓜と組合せ第1弾は煮ニギス ニニ(にに)との組合せ。具に煮ツメをたっぷり塗り込んで、全体的には甘辛い仕上がりの中に加賀太胡瓜の爽やかな風味と香ばしい白胡麻の風味が鼻腔を抜け、白胡麻の触媒としての役割が存分に発揮されて、とても好い和音を奏でている。続けて何個もと、箸が進む後を引く逸品となった。

以前『いしかわ旬の鮨だより*百選譚』ページの項番115に於いて取り上げた「加賀たいこ巻」本文中にも触れたが、素材の加賀太胡瓜のみであると、どうも物足りなさを禁じ得ない。加賀太胡瓜そのものが悪いと言っているのではない。単独での存在感もしくは自己主張が足りないのである。言い替えば、カップ巻との味の差異が見いだせない。

そこで、白胡麻を酢飯に混ぜ込んでみたのだが、加賀太胡瓜の素材の良さを存分に引き出すだけの効果を発揮するに及ばなかった。しかしながら、白胡麻が触媒となり得る可能性とそうなり得る予感是十分に感じられた。あと何か足せば・・・と2年後の未だ加賀太胡瓜が出始める前の晩春に、突然発明(見)した。

まずは煮ニギス(にに)との組合せ。これを「加賀たいこ巻. I」と命名した。以前の加賀たいこ巻は0(ゼロ)オリジンとなる。他の組合せもある。II、IIIと続く。