

## 149. 加賀たいこ巻. II カガフトキュウリ 加賀太胡瓜／カジキ



夏 秋

### ◇撮影後のコメント◇

加賀太胡瓜と組合せ第2弾はカジキとの組合せ。薬味のワサビは多めに載せ(入れ)て召し上がってください。カジキ類は当県では「さわら」と呼ばれ、その大トロの部分を「ソデ」と呼んでいる。その由来は不明であるが、江戸前では古(いにしえ)頃、その「さわらのソデ」がマグロのトロより主流であったと云われている。人気以上の美味しさ。

加賀太胡瓜と相性がいい素材探しの途中で、何が好いかの前に、加賀太胡瓜そのものが何たるか、その特徴について考察してみた。

- 1) 一般的なキュウリとの味の違いは、正直無い様に思える。もし違いがあったとしても自身の個体差との違いと判別することが不可能な程、同じと感じられる。ただし、生食の場合、加賀太胡瓜は皮の部分をほぼ取り除くことから、皮の部分はその限りではない。
- 2) 一般的なキュウリより加賀太胡瓜は風味(香り)が格段に強い。加熱してもまだ相当感じられる程度あり、それが好い爽やかな風味(香り)であるから、尚更好い。
- 3) 瑞々しい。これは両者であり、他の野菜類と比較しての特徴。

これらの特徴が合わせる素材に無い特徴を補完させ、その関係をより親密にさせる相手を探さなければならない。結果、煮ニギスであり、今回はカジキのトロとなる。