

## 150. 加賀たいこ巻. Ⅲ カガフトキュウリ 加賀太胡瓜／カニ

夏 秋



### ◇撮影後のコメント◇

加賀太胡瓜と組合せ第3弾はカニとの組合せ。今回のカニはケガニ。加賀太胡瓜との仲を取り持つ、マヨネーズ以外の何かを模索中、足元にたいへん好い素材があった。それは「カニミソ」あれば「内子」。他の種類のカニも同様。他の加賀たいこ巻とは違った味・風味で、これもすこぶる好い。もう、どの加賀たいこ巻が好いのか判らなくなる。

以前の項番148. 加賀たいこ巻. Ⅰに「突然発明（見）した。」と記述したが、その何れ（Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ）もほぼ同時に考え付いていた。今後、新たな発明（見）があれば、Ⅳ・Ⅴ・Ⅵ・・・と続く。今回はその塊（Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ）の終わりのⅢを紹介する。

加賀太胡瓜とカニとの組合せは自然な流れであり、一般的なキュウリとカニの組合せは他の素材を含む太巻などによく見られる。加賀たいこ巻の主役は当然、加賀太胡瓜であるのだが、主役一人（ピン）では、鮭としての舞台がどうも盛り上がらない。そこで、煮ニギスなりカジキなどの脇役を登用したのであり、今回はカニとなった訳である。

主役が加賀太胡瓜であるから、旬は初夏～秋となる。脇役も当然旬の素材となると、カニの種類はその時期禁漁のズワイガニ以外となる。ケガニ、ベニズワイガイ、ガザミ（わたりがに）がその候補となる。調達量が確保できれば、ガザミの登用も現実味を帯びる。