

162. 浅葱

春



◇撮影後のコメント◇

優しい「春の味」である。主役となる浅葱(あさつき)の旬・時期は”春”であるから。その浅葱に、動物性たんぱく質のベニズワイガニの味がアシストし、双方その味を相殺することなく、お互いに譲歩しつつも、それぞれの良さを醸し出している、所謂「大人の味」となる。舌(ベロ)が未熟な方には、その好きは、決して理解できないであろう。

鮭のネタに”芽ネギ”があるが、これは、召し上がった方の印象が、ハッキリ分かれるネタの一つであろう。”好”は良しとして、”嫌”の理由として考えられることは、

- 1) ネギ嫌い。これは、どうしようもない。
- 2) 鮭のネタには、全くそぐわないと感じる。(ネギが主役になれない思い込み)
- 3) ネタとしての物足りなさ。何か鮮魚介類との組合せ(薬味として)であれば好い。
- 4) 単品としては成立しないが、他のネタとの組合せ中、箸休めとしては”あり”。

まだ、他にも理由はありそうだが、以上が主なところではないか。

以前から、”芽ネギ”ではなく、”浅葱(あさつき)”を鮭のネタとして利用(活用)できないかと思案していたが、”ピン”での取扱いは難と判断し、厳選の上、ベニズワイガニとの”コンビ”が最善との結論に至った。添えた辛子酢味噌の仕事も評価できる。