

185. えびまこも・かにまこも



◇撮影後のコメント◇

【画像手前左より】バナメイエビ(インド産)/真菰筍(煮付)、ベニズワイガニ(兵庫産)/真菰筍(白煮)の2貫毎。真菰筍は石川産。「どちらが美味しいのか」なんて野暮な質問は遠慮願いたい。何かと真菰筍の組合せが、こんなにも好いことを試食後、はたと気付いた。これは、真菰筍の”力強い優しさ”がそうさせるに違いない。次は何と。広い。

もう何年も前に「つばた巻®」を発案し、商標登録した。詳細は「すしセン®HP」—「大人の食育書〜いしかわ旬の鮎だより®百選譚」ページより「114. つばた巻き®」を参照願いたい。平たく言えば、干瓢巻の具材が、煮付けた真菰筍となるイメージ。

あれから幾星霜。”真菰筍(マコモダケ)”のお鮎における活用について、「何か他にないか」と考察している最中に、ふと「何かと組合せたらどうか」と瞬間的に閃いたのが「えびまこも」、双子の様に同時に生まれたのが「かにまこも」となる。

「えびまこも」の「えび」は、車海老系の蒸エビが最適であり、その時の「まこも」の味付はやや薄味の甘辛煮が好い。また、「かにまこも」の「かに」は、その時々に入手可能な「茹でカニ」で好い。もちろん自分で茹でるとなお好い。「まこも」は白煮に限る。

「何かとの組合せ」を考えると、その拡がりには果てしない。弟や妹が産まれそうだ。