

193. 新潟六巻

秋 冬 春



漆器製造・販売 輪島 隆太郎

◇撮影後のコメント◇

【具材】ベニズワイガニ/野セリ/玉子焼/甘えびおぼろ/真菰筍煮付/干椎茸(国産)煮付の6種。産地表記以外は石川産。海苔が悪いわけではないが、今回は、バリエーションを増やす目的で、寿司巻き用昆布「磯の雪」を使用した。以前との差異は、羽二重豆腐煮付→真菰筍煮付、三つ葉→野セリ。もちろん、従前の「県六巻」は終売としない。

「県六巻」は、元来石川県産の素材（海産物・農産物）を可能な限り使用した、ALL石川の太巻寿司をコンセプトに試作～公開した。命名は「兼六園」をオマージュし、活用させていただいた。経緯等の詳細は「当HP」―「大人の食育書ページ（いしかわ旬の鮭だより®百選譚）」―「116. 県六巻」の件を参照されたい。

今回は、従前とは違うパターン（バージョンアップでもダウンでもない）で、どうかと試みてみた。従前は従前の良さがあり、新作はまた違う趣があって、良いのではないか。具材を6種と限定したのは、命名から。他に入れたい具材で、7種8種となると、オマージュした「兼六」の名を棄損するから厳守。内容にバリエーションを持たせる予定。

これなら、あの日（節分）に、ある方角を向いて、黙って、一気食いする必要は、全くない。いつでも、方角なんか気にせず、皆でワイワイ楽しく召し上がっても大丈夫。