

200. 加賀たいこ巻. VI

夏



◇撮影後のコメント◇

【具材】加賀太胡瓜/ベニズワイガニ（全石川産）初心忘るべからず。やはり、加賀太胡瓜と白胡麻の相性は抜群。「裏巻」の手法も白胡麻の風味がよく発揮され効果あり。海苔も風味の点で裏方としてその存在感を力強く主張している。今回、ベニズワイガニに少しだけ調味を加えると更に好くなると気付いた。今後、試み完成とする。

「加賀たいこ巻」は、2014年の夏に「大人の食育書ーいしかわ旬の鮭だより®百選譚」の項番115. で初出した。当時は細巻であり、所謂「カップ巻」の胡瓜を加賀太胡瓜に置換え、加賀太胡瓜の優しさ・淡さを補い、個性を引き出す目的で酢飯に白胡麻を混ぜ込んだ。しかし、当時の文中にも書いたが、正直何か「物足りなさ」を感じ、その後、加賀たいこ巻. I（煮ニギス）に始まり、同. II（カジキ）、同. III（ケガニ）、鮭のネタ・鰯のネタには掲載していない同. IV（煮穴子）、同. V（車エビ）を経過し、今回の同. VIに至った。そして、ついに項番も200に達した。

今後、改善や新作に向けた研究を重ね、さらなる進化（附番）のために研鑽を積み、皆様に広く愛されるように努めたい。ちなみに附番・掲載のない同. IV、同. Vは、「単品集」ページの「内水面・野菜類」カテゴリーに画像公開してあります。