

207. そでQ

夏



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

味は加賀たいこ巻. IIで証明されていて、想像通りの結果であった。やはり、さわらそで(カジキのトロ)の脂と胡瓜の爽やかさが絶妙な具合に調和し素晴らしいハーモニーを奏で、実に好い。また、海苔の風味が触媒の役割を果たし、マヨネーズなどが入り込む余地は1ミリもない。もしかして加賀たいこ巻. IIを凌駕しているかも。

「加賀たいこ巻」からの延長線上の「えびQ」から始まり、「かにQ」に続き、今回は「加賀たいこ巻. II」に倣い「さわらそで(カジキのトロ)」を使用した「そでQ」を開発した。命名は単純に「さわらそで(カジキのトロ)」を使用したから「そでQ」。これが、「さわらそでQ」となると、長ったらしいし、縮まりがない。これでいいのだ。

なぜ「カジキ」が「さわら」なのか「トロの部分」が「そで」なのか、とても興味はあるが知る由もないし、知る術もないが、ずいぶんと昔から「そのように言われつづけているんだ」とは漠然とそう思う。つまり、ずいぶんと昔から「連綿として食べ続けられているのだらう」と想像するに至り、それを否定できないのだらう。以前、お鮭に関するTV番組で著名な老舗の親方が「昔は、マグロよりカジキが格上で、マグロなんかは・・・」と仰っていた。その「昔」はいつからなのか、きっと「ずいぶんと昔から」なんだろう。