

208. 寒払い（菜花ケガニ二巻）

「菜花」はとても好い素材であり、様々な調理法で利用され、それら全てにおいて好い仕事をされている。しかしながら、殆どの場合、脇役に回ることが多い様に思える。

この好き素材を今回「鮭」として「主役」に据えようと企画した。先ず思いついたのが握りであったが、茹でたケースは花蕾が崩壊し見た目が美しくないこと、生のケースは衛



生上・食味の観点から、試作するまでもなく即却下となった。次に思いついたのは海苔巻きであったが、ほろ苦い当素材のみでは、いくら良い素材といえども敬遠されこと必至であろうことから「ケガニ」を脇役として採用し、試作・試食となった次第である。

ズワイガニ（雄）漁が禁漁期間に入ると、その陰に隠されていた「ベニズワイガニ」や「ケガニ」の好きが日の目を見ることになる。ズワイガニと負けず劣らずの味の濃さを誇り、漁獲量も豊富ではないものそこそこある「ケガニ」にその焦点が絞られた。脇役の仕事が、主役の「ほろ苦さ」を好印象に転化させ、鮭として完成させることに至った。

これを書いているのは、平成最後（2019年）の春の彼岸明け。朝、起きると周囲に薄っすらと雪が積もっていたから「寒払い」と命名。春なのに寒い日によく似合う。