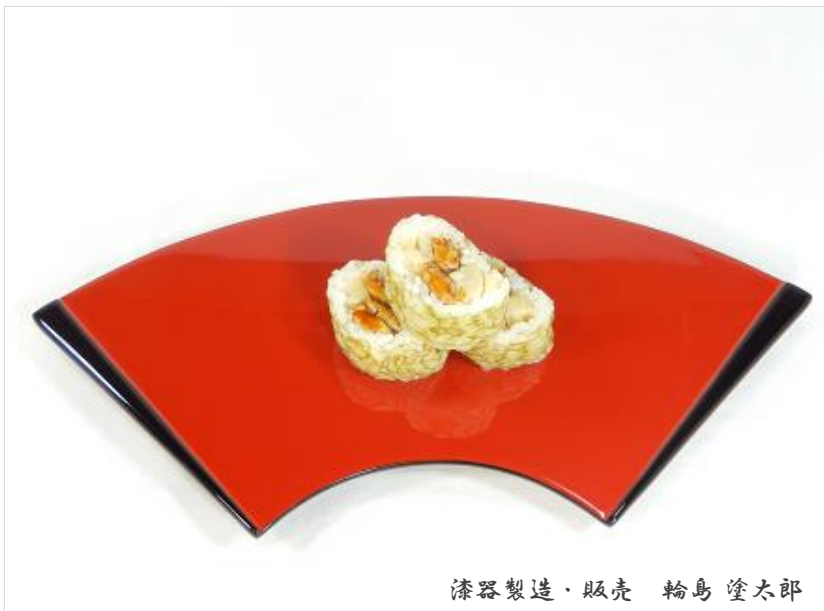


222. ににまこも(つばた巻®)

つばた巻®は、真菰筍を煮付けたものを具材にした海苔(細)巻が原初である。もう、あまり見かけなくなっていて、例としては適切でないのかも知れないが、干瓢巻をイメージしてもらえば良いのでは。分からなければ「干瓢巻」で検索してみてください。

失礼ながら、干瓢巻は、主役になれないし、当つばた巻®も然り、主役とはなれないも



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

の、煮付けた真菰筍の香りや食感がとても好く、準主役級と言っても過言ではない出来栄えに満足し、利用し続けていた。それでも、同じ味が続くと飽きが出るのは、自然である。所謂「食傷」の中、何かと真菰筍の煮付を組合せ、新しいつばた巻®を企図していたところに産まれてきたのが、当「ににまこも」である。その名の「にに」は、煮ニギスの略であって、「まこも」は、真菰筍の煮付を意味し、両者をそのまま、合体命名した。

それが分かるまでに失敗が続き、随分と試作・試食を繰り返した。その原因は、後から考えると「コロンプスの卵」であった。同じ鍋の中に、同じ味付で、同じ時間、煮付けたことが災いしたのであった。合同調理では、どうやら、それぞれの好い個性を相殺し合ってしまったようだ。こんな簡単なことに気付くまで、えらく長い時間が過ぎていた。