

## 2 2 3. カニまこも(つばた巻®)

以前、当「鮭のネタ・刺のネタページ-Vol. 4」にて「つばた巻® type V」として紹介したものに改善を施して、新規に採番し「2 2 3. カニまこも」として、見た目のデザインは、変えず・変わらずに、中身はフルモデルチェンジとした。改善点は、

1) 真菰筍の保存方法・調味・調理方法を改善



2) 米の品種変更、鮭酢の配合・調合等を改善

3) 期間限定の香箱蟹のバラ肉から調達期間が長いベニズワイガニ脚肉に替えた

以上の通りである。特に、1)の改善が奏功し、真菰筍の好い風味・香りを数カ月保持することと、食感を保つことに多大に効果を発揮し、3)の改善も相まって、「旬」の期間の延伸に大いに貢献することとなった。現時点では、これで一旦「完成」とし、今後見つかるかもしれない改善点は、その都度対応することとしよう。

ところが、量産化を計画する中、大きな問題点が見つかった。それは、「真菰筍の安定した調達」である。掲載画像の試作・撮影を実施した年は、極端な不作であり、生産者のリーダーと会話できる機会があって、お聞きしたところ・・・次回に続く