

230. きやら巻

前回の「蕨にに」の”にに(煮似鱧)”を取ったらどうなるのかという命題から、今回の「きやら巻」の件が派生した。では、「にに」が外されると、ただの蕨の煮付であるのだが、瞬間的に「きやらぶき」が思い出された。近年、「米食(ご飯食)」が徐々に減りつつあり、農水省の統計にもハッキリ「毎年10万トンづつ(消費が)減っている」と明



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

記されて、人口減を下回る消費が「コメ離れ」を証明している。寂しい限りであり、なんとか微力ながら力になろうとするが、明らかに「川」に近づいている年齢だから、そんなに消費できなく力及ばず、祈念することが関の山。そんな中であって、「きやらぶき」の存在は、ご飯の消費に加勢する力強い「総菜」の一つである。それでも「10万トン」に遠く及ばず情けないが、ご飯がすすむことに相違ない。「きやらぶき」昔は、どこにでも年がら年中あったような気がするが、今では、置いてない店もある。したがって、原材料の調達から自ら作ることになるのだが、幸い立ち寄り先に「旬」の時期、切れ目なく見かけるからありがたい。鮭の話。年がら年中ある干瓢巻より「旬」の時期しか味わえない「有難味」が付加され勝った。失礼ながら、「にに(煮似鱧)」も無く、これで好し。