

238. つばた巻® に玉まこも

つばた巻®の発展形その1。その前に、つばた巻®とは、真菰筍を煮付けたものを具材とした細巻。例えば、干瓢巻の具を干瓢の煮付でなく、真菰筍の煮付に置換えたものをイメージしていただければ幸いです。また、その細巻を原点として派生した展開形の総称と定義する。要するに「真菰筍の煮付」を具材として使用した巻き寿司の総称である。

つばた巻® に玉まこも (煮似鱧/玉子焼/真菰筍煮付)



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

「つばた巻®」の画像は、当HP「単品集」-「内水面・野菜類」の上から2行目から関連する全てを掲載してあります。どうぞご参考に、ご覧ください。

さて、話を「つばた巻®に玉まこも」に戻そう。具材の味付は、それぞれ別に行っているものの、全てが「甘じょっぱい」味で画一化されてしまった。奇をてらうような味付を施す理由や動機は見つからなく、「味付を変えようがない」が正直なところでもある。ところが、それが幸いし、各々具材の持つ好い個性がとても引き立ち、しかも、その好きがお互いを相殺し合うことなく、見事な調和（ハーモニー）を奏でた。その触媒は、意図しない「味付けの画一化」。また、海苔巻にしたことが、これも幸いし、矛盾するが「懐かしい新種のお鮓」と表現するに相応しい、素朴でしみじみ美味しい逸品に昇華した。