

## 88. つばた巻®

内水面/野菜類/他

「つばた巻®」の定義は、具材に真菰筍を使用した巻き寿司である。石川県産の素材を鮮魚介類を中心に（その当時は鮮魚介類のみであった）発掘している中、真菰筍に出会った。どう利用すべきか熟考を重ねた結果、「干瓢巻」からヒントを得て細巻に仕立てることを思いついた。当初、薄くスライスし干して保存していたが、その後、研究成果としてその風味をより長持ちさせることから、丸ごとの冷凍保存が良いと判明し採用した。



干瓢と同じレシピで煮付けると、なぜかニセアカシアの花の香りによく似たとても好い風味を醸し出し（再現性あり）なんとも雅な雰囲気にも包まれる。歯切れの好い食感も相まって、干瓢巻には申し訳ないが、主役級の細巻としても過言ではない仕上がりと化した。

何度も試作・試食を繰返しても再現性があり、これ以上やりようがない仕上がりに、商標登録を取得するに至った。

つばた巻®の応用編。具材は、真菰筍煮付、玉子焼、茹でエビ（今回はバナメイエビ）の3種。煮付た真菰筍との組合せをいろいろ試した結果、現在、茹でエビ以外に煮ニギス、茹でカニがマッチすると判っている。

何れにしても、主役の真菰筍の収穫の10月中旬から在庫が見込まれる1ヶ月程度の秋が旬となるから、その時季の素材が他の候補となる。何が好いか研究を深めたい。



漆器製造・提供 夏末夕漆絵

つばた巻®の「つばた」は、津幡町の「つばた」である。真菰筍の生産が盛んであり、産地として確立していると判断し命名した。生産者組合の代表と会話する機会があり、話を伺うと、生産者の高齢化と作業の手間から、新規に携る方もなく、積極的に規模拡大を望む生産者もないということだった。微力ながら「つばた巻®」を以って応援したい。