

94. たけにに

内水面/野菜類/他

主役である「筍」が旬を迎える時期に限られる所謂「季節限定品」。その特徴は、

【好ましい点】

- ・筍の好い風味や食感が前面に押し出されている。
- ・煮似鱧（にに）の好い強い旨味が1貫全体を上手（美味）く纏めている。

筍・ニギス煮付卷



- ・酢飯の酢加減が程よく、1巻味全体に豊潤さと深みを与える。
- ・海苔でなく、白板昆布（磯の雪）採用により、具材の風味が消されなかった。
- ・木の芽が好い風味のアクセントを付加し、全体を引き締めている。
- ・それぞれの具材・素材がそれぞれの役割を果たし、相乗効果が発揮された。

【好ましくない点】

- ・提供できるのが、「筍」の旬の短い期間のみに限定されること。

ニギスと筍の煮付けがじわじわと心に沁みて、当方の琴線に触れたようだ。このささやかな発見が万人共通の認知とは思えないが、共感して頂ける方は少なからずいらっしゃるに違いない。短い期間となること必至だが、そのしみじみした美味しさを共有したい。

初出：2019/10/25公開 鮭のネタ・鱈のネタ (Vol.1.5) 「210. たけにに」より