

96. らぎQ Ver.2

内水面/野菜類/他

Ver. 1に相当する前回の「らぎQ」は悪くはなかったが、正直腑に落ちる出来栄ではなかった。なんとか「より良く」しようと、「ふくらぎ」の利活用と「胡瓜」との組合せは踏襲する（これが無ければ「らぎQ」と名乗れない）ことを前提に構想を再度練ってみたところ、何点かの改善すべきアイデアが浮かんだ。前回、赤（酒粕）酢飯に鰹節



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

と塩昆布を混ぜ込んだ酢飯を全面的に見直し、市販の”紫蘇の粉”と白胡麻を混ぜ込み、その紫蘇の粉の酸味を活かし、あえて鰹酢を入れないこととした。次に、具材のシンプルな好さを活かす目的から、太巻から細巻に変えて具材の量も調整した。

結果、これ以上やりようがない程の好さを発揮した。特に、ふくらぎの潜在していた美味しさが浮かび上がり「らぎQのらぎQたる所以」を証明した。また、ワサビを付けない方が断然好いことも判明した。改善の成果が結実したことに、心が休まる心境である。

「ふくらぎ」を「福来魚」と表記されているのを見かけた。漁業者から流通までの川上では「福」を外して「らぎ」と呼ぶが、最終的にこれを召し上がった方々に「福があとからついてくる」となればよい。より多くの皆様に「福」が来ますように。