

## 97. にに玉まこも

内水面/野菜類/他

つばた巻®の展開形の一つ。つばた巻®については「88. つばた巻®」の件を参照願います。平たく言えば、真菰筍の煮付を具にした細巻のことである。

その真菰筍の煮付と他の具材を組合せたらどうなるのか。論理的な組合せは、天文学的とは言えないまでも実証不可能な数となる。今までの経験則から妥当と思える組合せをそ

### つばた巻® にに玉まこも (煮似鱧/玉子焼/真菰筍煮付)



の都度走りながら考えだし、試作・試食を繰り返してきた。真菰筍の煮付を活用する前提条件を満たす候補が30種程度あり、その内公開となったものが、つばた巻®とそれ以外を含め20種程度となった。それら試作・試食を通して「海苔-酢飯-玉子焼-真菰筍の煮付」の組合せが「堅固な地盤」と「触媒」を兼ね備えた最強の組合せであると気づいた。ただ、それ（触媒）だけでは1巻として成立しないことも事実。少なくとももう一つ、何らかの個性ある素材を加えないと、1巻全体として昇華（反応）しないことも試作・試食の中で学んだ。まずは、多くの人が意外に思われるであろう「堅固な地盤」と相性が良い「煮ニギス」を採用した。当方にとっては、試作・試食を通して相性の良さを知ることから、結果は想定と一致した。素朴さが加味され、しみじみ落ち着いた味となった。