

98. カニ玉まこも

内水面/野菜類/他

前項「97. に玉まこも」の続き。「海苔-酢飯-玉子焼-真菰筍の煮付」の組合せをベースにもう一つの具材を「茹で紅頭矮蟹」とした。これは、素朴さやしみじみ落ち着いた味の対極に相当する「華やかで嬉々とした味」を想定したものであり、試作・試食の結果は、想定通りとなった。ややニッコリしてしまうのが、分かっていて悔しい。

つばた巻® かに玉まこも (茹で紅頭矮蟹/玉子焼/真菰筍煮付)



真菰筍（マコモダケ）の収穫時は、概ね10月中旬～末となる。真菰筍の存在を知り、それをお寿司に仕立てようとしていた黎明期、その保存方法を数年にかけて試行錯誤を繰り返していた。当初、「干瓢巻」の具を煮付けた真菰筍に置換えた「つばた巻®」が中心であり、干瓢を真似て、薄切にしたものを干して冷暗所に保存していた。少し話が横道に逸れるが、干す時に発散されるニセアカシアに似た甘酸っぱい芳香に心酔していた。逆に言えば、それだけ好い香りが散逸していたことにもなる。それに気付いて、薄切・冷凍保存を経由し、丸ごと冷凍保存が最善との結論に至った。結局、薄切や干す必要がないと気付くまで数年かかったことになるが、「何事もやってみなければ分からない」を実践できたことが収穫。結果、半年程度持つと判ったが、旬は、10月中旬～年内が妥当。