

247. 3色エビ玉巻

具材の彩りが「赤（紅）・青（緑）・黄で信号機か」とツッコミ入れられるかもしれないどこにでもありそうな巻き寿司であるが、意外にない。昔、こんなお寿司があったような気がするが、実際あったのか、食べたのかは定かではない。エビ（茹でバナメイエビ）・玉子焼・胡瓜のみ。このシンプルさが奏功し、各々の具材の好き（個性）がクリアに発



揮され、お互いに阻害することなく、全体として素晴らしい「和音」をバランス良く奏でている。結果、ネガティブな先入観を覆したと同時に、初めて口にするにも関わらず、なぜだか「懐かしさ」も感じたことから、昔、どこかで食べたのかもしれない。

さりとして、一般的に「見た目の安っぽさ」が連想させる「食べていないにもかかわらず感じる物足りなさ」が「本来の美味しさ」＝「各々の素材の好き、海苔・酢飯・具材の組合せの好き」の両者を一刀両断に切捨て、正当とする主張虚しく、正に「オール・オア・ナッシング」でしか許されない評価の下「不味い・不要」と烙印を押されてしまう。

長年洗脳し続けられた「高級（高額）品は美味しい」の条件反射の「逆」により正当に吟味されることなく切捨てて良いものか。これは、評価に至った個人の問題ではない。