

260. 春五巻

「春」という季節が口中に広がるとても好い仕上がりとなった。菜花の絶妙な加減のほろ苦さ、筍の筍たるとも好い食感と風味、煮似鱈の力強いコクと茹で紅頭矮蟹の旨味、玉子焼がそれらに無い旨味風味を補完し、ハブの役割を担っている。味わうことなく読まれた方のご理解を容易に得られるとは思わないので、替えて音楽で表現するならば、とても

春五巻(茹で菜花/筍煮付/煮似鱈
/茹で紅頭矮蟹/玉子焼)



調和のとれたクインテット（五重奏）と例えよう。とにかくバランスが良かった。

同様な巻き寿司をいくつも開発し、紹介してきたが、今回の「春五巻」は、一つ抜け出した感が強い。他の巻き寿司が悪い訳ではなく、その時点での最善を尽くしてきたから、自信をもって提供していきたい。しかし、今回の件で、具材各々の調味と分量、酢飯の調味と分量のバランスがとても肝要と骨身に染みた。その点を踏まえて、今までに開発・紹介してきたものをもう一度見直す「改善の余地は大いにある」と判断した。組合せの善悪ではない「バランスを重視した改善を実施してみよう」と強く思った。

そう言えば、今まで開発した事例が「春」を意識したものが圧倒的に多かった。そこで「夏五巻・秋五巻・冬五巻」がどうなるのか想像してみると楽しみがグッと増えた。