

262. 皐月三色巻

筍と海老の煮物が美味しかったから、お鮭に仕立てようと、全く安直な発想からやってみた「筍海老（押寿司）」の試作・試食が好かった結果「それならケガニも」と水平展開してみた。エビを食感が強くないケガニに置換えたままでは、ケガニの好きが筍に負けてしまうから、ケガニと相性の好い玉子焼に筍とケガニの仲を取り持っていたいただいた。



それが奏功し、派手さなく落ち着いた上品な仕上がりとなった。しみじみ後を引く、季節感や旬を意識されている大人の好物となり得る印象である。

具材は、全て石川県産。主役の筍は、下茹でしたものを煮炙りにした。カニは茹で毛蟹の肩肉を中心としたバラ肉を使用。玉子焼は、口当たりが優しいスフレ状のシュワシュワした食感。筍が主役だから、旬は、4月下旬～5月中旬であろう。毛蟹も春であるからカテゴリーを「春」とすべきであるが、筍が主役であるから「内水面・野菜類」とした。

食品の多くが季節感を失い、美味しさと無縁の経済性を優先した食品により召し上がるべき食品が淘汰される中、真の美味しさの一翼を担う季節感に満ち溢れた旬の一品があってもいいのではないのか（あるべき）と提案させていただいた。