

263. 夏五巻

これとよく似た「245. 涼風（すずかぜ）巻」の内容を変化・展開した形式である。涼風巻の詳細は、当館のネタ・噺のネタページV o 1. 7（2021/12/3公開）を参照願います。それはそれで一つの完成形であるが、あくまでも一つの形式であって、それが「全ての暑さを忘れさせるもの」ではない。今回の「夏五巻」試食を通して、分かっ

（胡瓜/下足/さわらそで/大葉/飛魚）



たことは「涼風巻」は、カラッとした炎暑・酷暑にその緩和効果があるように回想し、今回の「夏五巻」は、絡みつくような蒸し暑さによく効くとの印象を持った。

基本の具材となる胡瓜・大葉と調味に加勢する白胡麻・塩昆布は共通である。あかいかの下足等、かくとび、さわらそでがとても好い仕事をしてくれた。ある程度は想定した美味しさが結果として、そうでもないことが多い中、期待通り、否それ以上の働きがあったことに「やってみて良かった」と胸に沁みた。素直に嬉しい好い出来となった。

「涼風巻」には、正直物足りなさを感じていた。さわらそでと飛魚の援軍がそれ自体の旨味を発揮したことと、それが触媒となり、あかいか下足等のあかいかを持つ本来の旨味にハッキリとした輪郭を与え、胡瓜と大葉が全体をリードし、最高の演奏となった。