

櫻玉(おうぎょく)

いつどこで食べたのか一切記憶にない。シュワシュワした食感と程良い甘さ、くちどけの好さに加え、芳醇な卵の風味が鼻腔を充足させ、酢飯の酸味と仲良くなって、美味しい以上の表現が見つからない記憶のみが脳裏にこびりついていた。多分、伊達巻寿司だったのであろうが、あのシュワシュワ感とくちどけの好さがどうしても一致しない。



数多の「たまごの寿司」のネタが「出汁巻」に席卷されている中、あの「好さ」を追求め、江戸前鮎の玉子焼、伊達巻寿司等を幾度となく試行してみたが「これだ」と納得できるあの「好さ」ではなかった。ある日発想を変え、洋菓子からヒントをいただきメレンゲに黄身と調味料を混ぜ込み焼いてみた。条件は、油を使わないこと。あの冷めた出汁巻寿司に使われた油の感覚が鮎に合わないことが譲れなかった。結果、シュワシュワ感と卵の風味について大満足であったが、卵以外の何かが……。そこで、海老の旨味・風味をと今度は、和菓子からヒントを得て海老の練り切り風おぼろを加え、鞍掛のフォルムにそのおぼろを載せ完成に至った。あの伊達巻寿司を超える何かが、この世にないこれであったと認識した。つまり、伊達巻寿司以上の何かの記憶は思い込み・妄想の類と判明。