

五色巻

昔、こんな太巻き寿司があったような気がするが、見失って久しい。「こんな」を概念として例えると、具材それぞれが味の豊かさに富み、それぞれに丁寧な仕事が施され、全体として真心が込められ、作り手の「間違いない」の自信が担保されたもの。

ならば、創り出してみようと、これ以上やりようがないまで試行錯誤を繰り返し、辿り



着いたものが画像の通り。気づいたことは、あくまで完成形の一つであって、これ以外を否定するものではないということであり、全く違った具材の組合せも当然あり得るということになる。また「五色」ありきではなく、「五目ちらし」の例から具材の種類が豊富なことを意味する「五色」となる。でも、具材が5種類以上でなければ叱られますね。

今回の具材は、玉子焼（だし巻きではない）、ベニズワイガニ（茹で）、ホウレン草（茹で）、バナメイエビ（茹で）、ニギス（煮付）となる。底引き網漁禁漁時期にはニギスに代え煮穴子が好いとし、ホウレン草が旬でない時期には小松菜や三つ葉に置き換えても好いと考えている。それを以て、少し足りない季節感を演出し、お客様の皆様に少しでも旬を感じ取っていただければ幸いである。具材の組合せは無限。楽しみが増えた。