

## 136. エビ玉(押寿司)



### ◇撮影後のコメント◇

蒸エビと玉子焼、とても良い組合せ・相性となった。多分、老若男女誰からにも受け入れられるのではないか。当然、(蒸し)エビの握りも人気があるし、玉子は定番中の定番。それらを組合せることは自然な成り行き。惜しむらくは素材の石川県産エビ(車エビ系)の入手が困難なことである。当画像のエビはエクアドル産バナメイエビ。

当初、鮭のカニ玉を想像し思案していたが、カニではなくエビとすることにした。その経緯については、138. 3色カニ玉の件で書くことにしたので、ここでは割愛する。

お寿司の世界におけるエビと玉子の組合せは、ちらし寿司の錦糸卵と蒸しエビによく見られ、市民権を得ている。他にも車エビの黄身酢おぼろ漬け等が見られる。何れにしても相性の良さは誰も(顧客側・提供側)が認める所であり、特筆すべきことでもない。

画像の様な組合せ(押寿司)は、昔食べて美味しかった様な気がするが、5W2Hの一つも思い出せない。しかし、脳裏の片隅に記憶があるから、それを具体化したものであり自分が発明したとは全く思っていない。Web上検索すると同じ形態が「大阪 箱寿司」にてHITしたが、大阪へは数回しか行ってないし、食べていないことの記憶は明確であり間違いない。もしかして幻覚か、大丈夫か俺。でも美味しければそれでいいんだ。