

## 142. おぼろ巻（甘えび）



### ◇撮影後のコメント◇

甘えびおぼろの旬は何時か。随分と悩んだが、結論は通年。甘えびの漁獲は県水産総合センターのサイト「漁獲統計資料」には7・8月を除き通年あり、5・6月と9・10月にそのピークがあると表示されている。県産に拘ればそうなるが、7・8月に殆ど無いのは禁漁だからか。その時期、他県産からの流通も多い。故に年中美味となる。

おぼろ。江戸前の仕事となると、素材は芝えびとなる。その素材が何にしる、サヨリや車エビに挟んだり、太巻きや画像の様な細巻の具にした、おぼろの仕事が施された鮪はあるところにはあるかもしれないが、県内では見かけないし、知らない。

振返って足下県内の芝エビはどうなのか。生態はあるようだが、漁獲はないか、あったとしても流通や統計には出てこない量しかないのであろう。そこで何か代替の車海老系の素材がないか探し回ったが「ない」の結論に至った。それでも何かと思索した結果、甘えびの活用を思い立った。鮪ネタとしては甘えびの加熱はあり得ない。生で召し上がることが消費者側・提供側の常識ではあるが、思い切って試してみた。生では感じられないエビの風味が引き出され好印象となった。左党（酒飲み）の身であっても、練り切り（和菓子）風に仕上げると、食指が動かざるを得ないコロンプスの卵的好事例であると断言する。