

145. 櫻玉(おうぎよく)

春 夏 秋 冬



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

136. エビ玉、138. 3色カニ玉に続く129. 玉(子焼)との組合せの一つ。甘えびおぼろとの組合せは悪かろうはずはない。タイトルを櫻玉と名付けた以上、旬は春とはなるが、年中美味しいし、提供可能と考えている。これから(新時代)のメの一貫となり得る新たな逸品。鞍掛け玉と酢飯の間にもおぼろを挟んであります。

「甘えびおぼろの作り方」(作り易い分量)

下処理) 殻付甘えびの殻を剥き100g程準備する。(剥き身歩留り: 約45%)

1) 水: 25cc、酒: 25ccを火に掛け沸騰させ、甘えび剥き身を茹でる。(再沸騰してから1~2分) ☆注意☆茹で汁は捨てずに。以降で利用します。

2) 1)の甘えびと茹で汁を少し加え、フードプロセッサーに掛けペースト状にする。

3) 1)の茹で汁に砂糖: 大さじ1、みりん: 大さじ1、塩: ひとつまみを加え、2)でペースト状にした甘えびを加え、練り切りやこしあん(和菓子)程度に煮詰める。これ以上にパラパラとした状態となると、握りや巻物には纏め付けるのが難しいし、扱い辛いことより、しっとり・パラパラ等の水分調整は用途・目的に応じた仕上がり具合に調整してください。ちなみに、ちらし寿司にはパラパラとした状態が良いと思われます。