

## 174. えびたいこ(押寿司)



夏

### ◇撮影後のコメント◇

車エビ系の蒸エビと加賀太胡瓜(カガフトキュウリ)の組合せのお鮓は、どこにもない。とてもシンプルな組合せであるが、コロブスの卵的な美味しさを実現した。これは発明であるが、発見の意味も含まれている。完全なる当社のオリジナルであり、他社による製造・販売は固くお断りします。マネしないでね。ご家庭ではちょっと無理かも。

約3ヶ月ぶりに、盛合せではなく、単品の紹介となる。そこで、「えびたいこ」発明への経緯と命名の由来について、詳細に紹介する(丁寧な説明を行う)こととする。

まずは「えびたいこ」発明への経緯から。昨年秋に、当「鮓のネタ・斬のネタ」ページに公開の「148. 加賀たいこ巻. I (煮ニギス)」～「150. 同. III (カニ)」、同. IV (穴子)、同. V (蒸エビ)の開発延長線上から生まれた。つまり、原点は「加賀たいこ巻」。同. V (蒸エビ) = 小窓写真は、蒸エビの握りを加賀太胡瓜の薄切を巻き付けた(手綱巻きの1種)ものだが、蒸エビの見た目の美しさが前面に出ないことから、さらなる改善が必要と判断し、商品化は見送った。それを解消したのが「えびたいこ」。

次に命名の由来。加賀たいこ巻の延長線上の製品であるから「たいこ」は外せなかったし、蒸エビの「エビ」は必要不可欠であることから、「えびたいこ」に至った。