

194. すし春巻

春 夏 秋 冬



◇撮影後のコメント◇

【具材】ベニズワイガニ(鳥取)/菜花/玉子焼/赤エビ(アルゼンチン)/真菰煮付の5種。産地表記以外は石川産。今回、内側は海苔の替りに寿司巻き用昆布を使用した。調理・撮影は2018/2/13。立春過ぎの大雪がまだ多く残る中、少しでも「春」を感じてもらおうと入れた「菜花」が奏功。何とも言えない穏やかな「ほろ苦さ」好き仕事をされた。

皆様ご存じの「春巻」を「鮭」に置換えるとどうなるのだろうかかと、試作してみることにした。「春巻」は「春巻」であるが、どちらかと言うと揚物ではなく、「生春巻」のイメージに近いのかもしれない。今回の具は、上記のコメントの通りであるが、その時々「春巻」に相応しい素材が入れば、「何でも好い」のではと考えている。

揚物の「春巻」にしても、「生春巻」にしても、提供時期は「春」限定ではなく、年がら年中あるように、「すし春巻」もその時々「旬の素材」を「具」として、年がら年中提供しようではないか。ただし、「巻」の形態としては、「裏巻」を原則にしよう。

「裏巻」は画像の通り、酢飯が外側になる「巻き方・手技」の一つ。通常外側になる海苔が、内側(裏)になって「具材」を「酢飯」で巻かれるから「裏巻」。今回は、海苔の替りに、寿司巻き用昆布を使用した、「湯葉」や「薄焼き卵」も好いかもかもしれない。