

199. 三色カニ玉巻

おきまり



◇撮影後のコメント◇

【具材】ベニズワイガニ/玉子焼/ほうれん草(全石川産)巻物は、最近薄い昆布の「磯の雪」をよく利用し、当巻物にも適用。これが奏功。具材の優しい味を優しく包み込んで、具材の好さを引き立たせた結果となった。玉子は通年あるし、カニも種類を限定しなければ、通年調達可能。青物野菜は、特にこだわらない。これで通年提供可能だ。

3色カニ玉(押寿司)は2016/04/15に鯨のネタ・刺のネタ(Vol. 2)ページの項番138で取り上げた。当時は押寿司しか浮かばなかったが、最近薄い昆布の「磯の雪」を利用する機会が多くなり、直近では、項番194. すし春巻で利用した。

その延長線上に浮かんできたのが、今回の「三色カニ玉巻」である。「握り」には、その工程上、複数(細かな)の素材を握りこめない「制約」がある。一方「押寿司」は、複数の素材を載せられない「制約」はないものの、多量には載せられない「制約」がある。

より多種の素材を、より多量にとの条件を満たす「おすし」の「手段」は現時点では、「巻」しか浮かんでこない。また、「ちらし寿司」なる表現方法もあるが、1貫(一口)で完結し、他の素材の「握り」等を堪能した方が「楽しみ」が増えて良いのではないかと。しかし「ちらし寿司」は否定できない。飽きの来ない具の種が多いものを考えよう。