

201. 櫻玉巻

お き ま り



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

【具材】甘えび(福井産)おぼろ/玉子(石川産)焼、海苔で巻こうか画像の寿司巻き用昆布で巻こうか迷って、とりあえず今回(初回)は、寿司巻き用昆布を使用した。次回は海苔を使用し比較検討し、好い方を採用する。押寿司・巻き寿司・握り(元祖「櫻玉」)どの形態であっても、甘えびおぼろと玉子焼と酢飯の相性は抜群。間違いない。

「櫻玉」の太巻版。2016年4月に握りの「(元祖)145. 櫻玉」を発表し、その後、押寿司の「櫻玉」の開発を経て、今回の太巻き寿司の「201. 櫻玉巻」に至った。

どの店がオリジナルかは不明であるが、江戸前の流れを踏襲する鮎店の玉子焼の多くには、「エビ」が混ぜ込んである。当初は、その流れを汲んで、エビを混ぜ込んで研究していたが、どうしても味や食感が「重く」なって、口当たり(口どけ)が当方の「想い」通りにはならなかった。そこで、思い切って「エビ」を外してみたら◎の印象だった。シュワシュワとした口当たり(口どけ)がことのほかよく、そこに別の目的で作った「甘えびおぼろ」を「挟んで」「乗っけて」みたら極上(自画自賛)の結果となった。

近年、殆どの寿司店の「たまご」が既製品の出汁巻に置き換わってしまい寂しい限り。このような「仕事を施した」「櫻玉」を是非召し上がっていただきたいものだ。