

## 203. 紅かに玉

おきまり



### ◇撮影後のコメント◇

カニ・玉子・(甘)酢・ご飯の相性は悪からうはずはない。これで「あの天津飯を凌駕したしたに違いない」と正直そう思う。「櫻玉」(甘えびおぼろ/玉子焼)と形態はそっくりであるが、「似て非なる味」となって少々不思議な感覚である。それは開発した者しか判らないのであろうが、例えば、ご飯(酢飯)の美味しさが浮き立ったことがその一つ。

なんで今まで気づかなかったのだろう。なぜ、今まで長い間、この形式を思いつかなかったのか。多分、「単純に載せるだけ」にお鮓を研究する者として、精神的な抵抗があったから自然と避けていたのかも。それでも「櫻玉 (大人の食育書を参照願います)」との形態の違いは見つからないから、きっと当方の「思い込み」が災いしたのであろう。

2016/04/15に鮓のネタ・斬のネタ (Vol. 2) ページの項番138で取り上げた「3色カニ玉 (押寿司)」の件で、「カニ・玉子・(甘)酢・ご飯と言えば、天津飯 (中華料理)の独壇場」云々と書いた。そこで、お鮓の「カニ玉」ができないか。やってみようではないか。と考案したのが、その「3色カニ玉 (押寿司)」である。

それから幾星霜。結局「ただ乗っけるだけ」で好い (これもありだ) と気付いた次第。何が好い方に作用するのか、災いに作用するのか、やってみなければ分からない。