

## 204. えびQ

おきまり



食器協賛 九谷焼協同組合

### ◇撮影後のコメント◇

主役の「地元産胡瓜」を脇役の「えび(バナメイエビ)」が的確に補完し、黒子役の「マヨネーズ」が彼らを支えると表現できる味となった。巻く素材を「海苔」ではなく「磯の雪」としたことも奏功。「海苔」の風味が全体の風味と「相殺」されてしまうことを回避した結果。もし「海苔」を活かすなら、シンプルな「カツパ巻が好い」の結論となる。

加賀たいこ巻. VIIの変化型。加賀太胡瓜が入手困難な時期に、と考案した。「えびQ」の命名から「えび」が主役と思われそうだが、あくまで「胡瓜」が主役。「えび」は脇を固める役割。禁断の「マヨネーズ」が黒子役となり、その存在感を陰から主張する。もし「マヨネーズ」を入れなかったら、この「ドラマ」は成立しないか、味気ないものとなるのであろう。何れの素材も通年入手可能であり「おきまり」の範疇だが、強いて「旬」を決めるなら、主役である地元産胡瓜が入手可能であろう「初夏～秋中旬」となる。

まあ。欲を言えば、「胡瓜」が「露地栽培」であれば、文句は言えないんだろうなあ。

さて、なぜこの時期（8月下旬～9月上旬）に「加賀太胡瓜」が店頭から消えたのか、「ブランディング」が破綻した一例なのであろうか。店頭には「加賀」の名を外した「太胡瓜」が並んでいた。結局「利」があるのは、ほんの一部の関係者のみなんだろう。