

205. かにQ

お き ま り



◇撮影後のコメント◇

主役の「地元産胡瓜」を脇役の「かに(ベニズワイガニ)」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204. えびQの時に使用した「磯の雪」ではなく「海苔」としたことも奏功。やはり「かに」には「海苔」の風味がよく似合う。204. えびQとの2~4貫毎のコンビもあり得るのでは、とふと思った。

204. えびQの試作直後、発作的に思いつき、衝動的に試作・試食となった。加賀たいこ巻. II・VIからの延長線上に位置することから、味には全く心配はなかった。

加賀たいこ巻. II・VIでは、「胡瓜」を「加賀太胡瓜」に「マヨネーズ」は不使用として、純粋に「加賀太胡瓜」の味や風味を堪能して頂くコンセプトであったが、今回の「かにQ」では、全体のバランスを重視し、設計した。音楽に例えると、「ソリスト」または「クライマックス」を引き立たせることを念頭に「作曲」するのか「楽曲全体」を「最適化」することを念頭に「作曲」するのか、同じ素材(メロディー)をどの様に「表現」するのかという「アレンジ(編曲)」の違いの「評価」ということになる。

結論は、後者の「かにQ」も◎。「クライマックス」は音楽で言うところの「サビ」。そう。お鮨で言うところの「サビ」を効(聴)かせると、さらに好くなるのは偶然。