

209. 三色巻 春之一

このお鮓の категорияは、誰が何と言おうとも、すしセン®内では「野菜類・内水面」と決定し、旬は「春」とする。なぜなら、主役が「菜花」であるから。

また、このお鮓を構成する要素は、ご覧の通り、酢飯、薄板昆布（磯の雪）、具材は、バナメイエビ（茹で）、玉子焼、菜花（茹で）に相違ない。



では、なぜ「菜花」が主役なのか。「菜花」は、和え物、お浸し、天ぷら、御汁（おつけ）の具等として、その独特な風味とほろ苦さが「春」を強く印象付ける。それを踏まえた上で、このお鮓を「企画・設計」した。試作・試食の結果は、企図した通り「菜花」が味の決め手となった。バナメイエビの芳醇さ、玉子焼の奥行きのある豊かさ、「菜花」が「菜花」自身を含め構成する全ての要素の好さを活性化し、「菜花」が全体を総括する。

もし、このお鮓に「菜花」が入っていなかったら、それは「ホップなしのビール」と同義なのかもしれない。したがって、「菜花」が主役となる。

「三色巻 春之一」の命名は、主役の「菜花」のみに焦点を合わせたものではなく、具材の何かと何かと何かを組合せ、四季を通して様々な「三色巻」をとの意図から。