

赤酢飯ーゲソQ

前回からの続き・・・実際、どれが好いのか。試食するとどれが好いのか甲乙つけがたく、「どれも好い」が結論となる。また同時に何種類かの「〇〇Q」を同時に食べ比べるそんな野暮なことは、やりたくないし、やらない。

それでも、盛合せの中に「清涼感」を与える役割は、それら全てに継承されている。



さて、ゲソQについて。「(下足+エンペラ) 茹で」と「胡瓜」の相性は、酢の物等に見られるように、抜群に好い。なぜ、この組合せの「〇〇Q」が早々に思いつかなかったのかは、自分でもよく分からないが、きっと酢の物の印象が強すぎたからなのであろう。

今回は、大葉を薬味(アクセント)として取り入れたことが奏功し、味に深みと華やかさが加算された結果となった。それに加えて、下足・エンペラ・胡瓜・大葉の「物足りなさ」を補完する赤(酒粕)酢飯を採用したことにより、一層味に奥行きが広がった。(通常の)白酢飯では、ここまでたどり着くことは困難であろう。最善の組合せとなった。

久々に「設計通り」の結果となったことに満足しつつも、画像の下足とエンペラの量をもう少し増やせば、「完璧」となる反省点も見つかった。次からは必ずそうしよう。