

215. 穴Q

「あなきゅう」昔はどこのお寿司屋さんでもあった気がするが、今は見かけない。

失われつつある脳細胞の中から懸命に微かな記憶を掘り出してみると、細切り胡瓜と煮穴子の中太（海苔）巻きの残像が見つかった。煮穴子の強い個性が、胡瓜の爽やかさを以って緩和されているのか、胡瓜の風味と味が穴子の旨味や脂を強調させているのか、その



どちらもあるのかもしれないが、「相乗効果」はある。お互いにその好さを称えながらも両者が協力し合って $1 + 1 = 3$ 以上の好い効果を発揮している。これが、いつ・誰により創造されたのか知る由もないが、その発想の動機や理由は、なんとなく想像できる。

- 1) カッパ巻の物足りなさを補完する目的で、煮穴子を巻き込んだ。
- 2) 煮穴子の握りに使用しない・できない部分を巻物として取り入れた。

意図するしないに関わらず「相乗効果」は、昔から「巻き込まれていた」ことになる。それを前提に、今回は海苔を薄板昆布（磯の雪）に、胡瓜の細切りを長角切に改善した。

そう言えば、同様に見かけなくなってしまったものの中に「トロタク」もあった。刻みトロと刻み沢庵の細（海苔）巻。作り手側にてさえ、もう知る人がいないんだろうなあ。