

217. 涼香巻(りょうこうまき)

とあるクソ暑い夏の日を考えていた。何か食べて涼しくなる鮓を。食欲がないけど、泡の出る冷たい飲み物ばかりを求めている時に、何か食べれば食べる程食欲が増す鮓をと。ふと、使ってみたい素材に大葉（紫蘇）が浮かんだ。その爽やかさから涼しさは感じられる。また、その香りや味から食欲増進も期待できる。よし、決定。



でもね。酢飯と大葉だけではね。逆に、げんなりして食欲落ちるよ。何か鮮魚介類（動物性たんぱく質）を加えないと、お鮓として様にならない気はする。何が好いかね。

ちょっとその前に、大葉どうするの？刻んで酢飯に混ぜ込むの？ネタと酢飯の間に挟むの？1貫つづ包んでしまうの？・・・そうだ、手巻き寿司みたいに巻いてみよう。

結論的に主役は大葉（紫蘇）となるのだが、正直に白状すると、当初は、ふくらぎ（ブリ）を主役にと考えていた。そこで、ふくらぎ（福良来）が主役だから「らぎ兆」と命名したが、「福がない」「福が来ない」と解釈され得ることから「福兆」とまで考え、準備を進めていたことは、事実である。何れにしても「涼しくなる」と「食欲増進」のテーマが前提、大葉を使用、加える鮮魚介類にふくらぎを使用することだけは、決まった。