

217. 02. 涼香判

これだけを初めて読まれる方には、タイトルの「217. 02. 涼香判」を見て、何か新種のIPアドレスなのかと思われるかもしれないが、前々回→前回から当件を読まれた方は、「その意味するところ」が容易にご理解いただけるのではないかと。

前回・前々回の「涼香巻」と今回の「涼香判」の違いは、以下の画像の通り、大葉の利



用の違い。なぜ、巻く→挟むに至ったかは、前回「～ところが・・・次回に続く。」からいざ、「涼香巻」を量産するにあたって、大きな問題点が見つかった。なぜ、当初から判らなかつたのか不思議なくらい単純で、当たり前のミス（大ボカ）であった。

中の「餡」に相当するミックス酢飯＝「赤（酒粕）酢飯に刻んだふくらぎ・塩昆布・鰹節・白胡麻を混ぜ込んだもの」は、変わらないし、その「量」も同じである。しかし、同じ条件のその分量を巻く（巻ける）「大きな大葉が僅かな事」が「敗因」となった。

入手し易い（調達し易い）大葉の殆どが、「中サイズ」であることが事実かつ現実である。それに気づいて、対策案を捻り出すことと「涼香判」と命名するに、時間はかからなかつた。妥協案ではなく、現時点で考えられる現実的な最善策（着地点）となった。