

# 赤酢飯－エビQ

原初の「エビQ」については、2018年9月公開した「204. えびQ」（当ページ「Vol. 4」）にその詳細が掲載されていますので、参照ください。

その時点においては、「エビ・胡瓜－マヨネーズ」の組合せが「好い」と思い、試作・試食し、その評価は「好し」と結論付けたが、何か腑に落ちないところがあった。



石川県産胡瓜/インド産バナメイエビ使用

本格的な江戸前鮓を基盤として、「間違いなく、その進化系であるか」と問われると、必ずしも「はい。そうです」とは言えない。何か引っ掛かる。何か違う。そう考えれば考える程、やはり、「マヨネーズは、洒落臭い」の結論に至ることになってしまう。

翌年の夏、主役の胡瓜が盛りの頃「○○Q」の展開を考えていた。また、同時期には、丁度、赤（酒粕）酢飯との組合せを考えていたことが重なり、「一丁、やってみっか」と当組合せを実施したところ、殊の外良かった。少しだけワサビを効かせると、更に好くなって、「本格的な江戸前鮓の延長線上にあるもの」と確信できた。もう、（通常の）白酢飯－マヨネーズの組合せは、封印と決定した。さらに、同年晩秋に石川県産「芝エビ」を手入、そのルートも掴んだ。翌年の胡瓜が旬を迎える頃に、更なる改善が見込まれた。