

228. エビヤーコン (ヤーコン)

ヤーコンの存在を知ったのは、産直野菜を取扱うスーパー（複数）に出品されているのを見たことである。また、別の農産物の生産者と直接会話する機会に、その別の農産物の端境期にどうかと紹介・推奨されたことから「やってみっか」と脳内シミュレーションを何度も繰り返し、画像の通り、生ヤーコンと茹でバナメイエビを具材とした太巻に仕立て



てみた。「本格的なお鮓」を標榜する中、随分と葛藤はあったが、禁断のマヨネーズを使用したことは、伝統を重視するお客様から非難されること必至であろうが「伝統と革新」を「鮓研」のモットーとすることから、「革新」の部分を担当することとご容赦願いたい。

試食の結果は、恥ずかしいが、素直に「美味しい」と感じた。と、同時に、老若男女誰にも、受け容れ易いであろう仕上がりとなった。エビとマヨネーズの黄金コンビに、ヤーコンのシャキシャキ感がとても好いアクセントとなり、ヤーコンの味の淡さをエビとマヨネーズの強い個性が程よく補完する形で一つの素晴らしい世界を形成している。

見た目が少し地味であり、皆様が食べたいと触手を動かしてくれるかは、いささか疑問であるが、シンプルイズベスト。見た目のために、何かを加える必要はないだろう。