

228. 02. カニヤーコン(ヤーコン)

しみじみと美味しい。「平凡」であることの素晴らしさ。しかしながら、このような巻き寿司は、見たことない。唯一無二である。当初、カニ（ケガニ）とヤーコンのみで始めたものの、ただのカニ巻き寿司にヤーコンが加わっただけの各々の好き素材がバラバラに感じられ、なんら一緒にする意味が見つからない不味くはないが、世に出せない”試作品”



の域を越えられないものであった。次の工夫は、カニ味噌を混ぜ込んだ。美味しさが格段に向上したものの、今度は、”見た目の地味さ”が美味しさに悪影響を及ぼすことに気付いた。そこで、今度は青みを加えてみよう、その時期に旬を迎えた「菜花（茹で）」を加えてみた。見た目もなんとか様になって実際試食すると、思わぬ効果があった。菜花のほろ苦さが全体の味の結束をより強固にし、それぞれの素材の好さをより引き出した。

冬の終りを確実に感じられ、春もまだ浅い「菜花の旬」の時期限定であるものの、主役が「ヤーコン」の調和のとれた巻き寿司となった。ちなみにヤーコンの旬は、冬から春。

何か奇をてらう訳でもなく、地味な試行を繰り返し、ただ「好くなるように」との結果、見た目・味の派手さがなく、冒頭の「しみじみと美味しい」に着地することになる。