

192. 02. 五色巻

当「鮭のネタ・刺のネタページ」V o 1. 4の先頭、2018/2/2に「五色巻」（日付降順のため最下行）として紹介したものの第二段。「改善」とは違い、前回と具材の趣向を変えただけであり、前回が劣るわけでもないし、他意はない。

今回の具材は、玉子焼、茹でバナメイエビ、蒟煮付、煮似鱈（にに）、茹で紅頭矮蟹の



5種（5色）。前回と比較する理由や根拠はない。これはこれでバランスがとれた好い仕上がりととなった。今回は、調理・撮影時期に旬を迎えた「蒟の煮付」が奏功し、具材の中のセンターに立ち位置を替えた。思わぬ・意図しない「収穫」となった。

ところで、前回の「五色巻」のページを振り返ると、レイアウトが懐かしく、少し「素人っぽさ」があり、我ながら「少しは、成長（改善）したんだ」と素直に思った。

ともあれ、「五色巻」の具材は、その時々々の旬の素材と定番の素材を組合せ、5種（5色）であれば、要件は満たされるのだが、その時々々の「最善の組合せ」が難しい。常にベストマッチを心掛けるが、必ずしも召し上がる方のベストマッチにはならない。これが皆様方に「最善の組合せ」と感じてもらえるよう「永遠の98%」を旨に精進しよう。