

236. あんた巻（穴玉巻）

「あんた巻」。発想の原点は、どこかで口にした「鰻の厚焼き卵」である。その「鰻の厚焼き卵」をお鮓に取り入れたら、「きっと老若男女数多の方々に喜ばれるだろう」と、取組んでみることにした。しかしながら、江戸前を強く意識した（固執ではなく）お鮓を目指す中「鰻」は、鰻屋さんの仕事であって、鮓屋が扱うべきでないとの方針。実際、首



都圏中心の関東圏のお鮓屋さんで「鰻」をネタにしている店は、知らない。（あったら、ごめんなさい。）一方、関西地方のお鮓屋さんでは、ほぼ扱っている。（扱っていなかったら、ごめんなさい。）考えられる理由として、老舗の関西のお鮓屋さんの多くが割烹・料理店からの業態変更が起源であり、「焼場」があったことから、そこで「鰻」を焼いていた。当然、「鰻」をネタとして扱うことは、自然な流れであり、理由の一つとして頷けるし、異論ない。実際、鰻の鮓は、美味しいし、扱う地域では、人気のネタの一つ。

ともあれ、江戸前（スタイル）だから、「鰻」でなく「穴子」を使用。他意はない。

命名「あんた巻」。その思考過程は「にあなご・たまごやまき」→「あなたまき（穴玉巻）」→「あなたまき」→「あんたまき」であり、その脳内変遷は一瞬であった。