

## 240. つばた巻® エビ玉まこも

前々回、前回に続くつばた巻®の応用例。今回を含め「海苔-酢飯-玉子焼-真菰筍の煮付」の組合せを「堅固な地盤・触媒」として「もう一つの素材」を付加することを踏襲し、瞬間的に発想されたのが「エビ」であった。これは、自然な発想の流れであり、頭に汗をかきながら、必死に捻り出したものではないから「瞬間的」という表現に至る。



この際、七尾産の「車海老」を利用したかったが、入手困難につき、今回は「バナメイエビ」を使用。車海老の代用ではない。残念なのは、石川県産でないことのみ。当初から「生エビ」でなく「蒸エビ」がよく似合うことを知っていたから、「車海老」か「バナメイエビ」しか候補として発見できず、最終的に後者を選択せざるを得ない結果となった。

「バナメイエビ」を笑うことなかれ。一般的に「バナメイエビ」は、高級品とは言い難いが、高級品でなくても美味しい例は、豊富にあるから「高級品ならば美味しい」は、偽となる。しかし、「高級品なら高額である」→「高額だから高級品」→「高級品だから美味しい」と条件反射的に判断される方が大多数なのであろう。結果「高価なものは美味しい」とパブロフの犬よろしく、垂涎となる。「お金の味」に洗脳された一例なのか。