

244. 皐月丸

初回は、失敗した。その要因は、煮物をそのまま入れ込んだこと。事前に煮物の味見を実施し、煮物としては、上々の出来であり、いささかの欠点も見つけられず、そのまま具材として使用したことが良くなかった。1) 酢飯とのバランス、2) 硬さ、3) 調味塩梅、4) 具材の切り方・入れ方、5) 木の芽忘れ・・・枚挙に暇がない。



その後、何度も試作・試食を繰返し、その過程に玉子焼、茹で紅頭矮蟹、茹でバナメイエビ等を入れ込んでみたものの、最終的には「煮似鱧(にに)、筍と蒨の煮付」の3種に原点回帰し、落ち着いた。詳細は割愛するが、調味を含めた調理法も当然進歩した。

いろいろと試行錯誤を繰り返すうちに季節は巡り、原点回帰に至った3種の素材の内、筍と蒨が「名残り」に近づいた頃、「シンプルイズベスト」に気付き、この3種に絞り込むことができた。お題の「皐月丸」に相応しい旬の素材が豊富な中、それぞれの具材がお互いに尊重し合い、お互いの好きの相乗効果を存分に発揮できる組合せとなり、しみじみと季節感を堪能できる1巻(貫)となった。そう。これは、煮物でなく巻き寿司である。「派手さは不要。見識ある大人の方が召し上がって、心が落ち着く味」に着地した。