

三色エビQ(204.)

昔、こんな巻き寿司食べたような気がするが、デジャヴなんだろう。自分の周辺でお寿司を提供している所を見たり、Web上の画像を搜してみても、近いものは数多あったが、ピッタリ一致するものは、見つからなかった。何万・何億通り、様々な具材の組合せが考えらる中、「エビの赤、玉子焼の黄、胡瓜の青。信号機か」とツッコミを入れたくなる



素朴さ・単純さが奏功した。「これでいいのだ！」これが美味しい・そうではないの評価は、人それぞれ。また、その人が今日美味しいと感じても、次に召し上がる時には、そうでもないと感じるのかも知れないから、召し上がった方の評価に左右されずに提供し続けようではないか。ただし、旬（提供時期）は、露地胡瓜がある概ね初夏～初秋とする。

美味しい・そうではないは別として、食物アレルギーの方を除くほとんどの方が食べ慣れている食材を使用していることから「無条件にホッとする」味となるのであろう。やはり、行きつくところは、大人の誰しもが「昔、こんな巻き寿司食べたような気がする」に至るような気がしてならない。言い換えれば、矛盾することをご理解の上「未だかつて無い懐かしい味」となる。それが既製品ではなく、ご家庭で作られたのかもしれない。