

261. 筍海老（押寿司）

筍と海老の煮物が美味しかったから、お鮭に仕立てようと、全く安直な発想からやってみた。もちろん「握り」にしなければならない理由は見当たらない。当初、巻き寿司も脳裏をかすめたが、以前に他の具材を含めて実施してみたものの、中に何が入っているのかわかりづらい（食べたら分かるが）ことと、特にエビの発色の好きさや筍の存在感が発揮さ



れないことから、自然な流れで押寿司が最適と判断し、実施してみた。

エビは、煮ると例外なく丸まってしまうから、竹串に刺して下茹でしたものを粗熱をとった筍の煮汁に半日程漬け込む工夫を凝らした。結果、酢飯と馴染み良く、押し型に納まり良く、召し上がる時に剥がれ落ちる心配がなくなった。半日も漬込めば、味の沁み込み具合も良く、エビの風味も（下茹でのみで）飛ばなく好印象となった。

結局、冒頭の「筍と海老の煮物が美味しかったから」の安直な発想が奏功し、そのまま・その通りの好印象を保持しながら、酢飯との組合せとの相乗効果を産み出した。今後は、筍の煮汁の調味を改善し、更なる向上を目指すこととしよう。終わりに「木の芽」の必要性について言及。とても好ましい「触媒」であり、必要不可欠と締めくくろう。