

99. エビ玉まこも

内水面/野菜類/他

前々項「97. にに玉まこも」、前項「98. カニ玉まこも」の続き。カニの代わりにエビにするとどうなるかの趣向。「海苔-酢飯-玉子焼-真菰筍の煮付」の基礎メンバーを一部見直し、「海苔」を「白板昆布(磯の雪)」に交代させた。これは、今回エビとの相性から「より良く」を目指したまでであって、「海苔」を否定するものではない。

つばた巻® エビ玉まこも (茹でバナメイエビ/玉子焼/真菰筍煮付)



漆器製造・提供 夏未夕漆緞(かみゆうしつりょう)

今回使用したエビは、「バナメイエビ」を茹でたものである。真菰筍の煮付と茹でバナメイエビの相性は、この組合せを考案する前から、多くの試作・試食を通じて、とても好い印象を持っていた。また、玉子焼きとの相性も同様であった。それが一丸となって、美味しさ倍増である。子供の頃に嬉しかった記憶が蘇るが、これでないのは間違いない。

「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が豊富にあるから「高級品ならば美味しい」は、偽となる。しかし、「高額だから高級品」→「高級品だから美味しい」と値段に釣られて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。