

100. 夏五巻

内水面/野菜類/他

まずは、具材の紹介から。胡瓜、大葉、あかいか下足・エンペラ、かくとび、マカジキ（さわらそで）の5種。酢飯に白胡麻と塩昆布を混ぜ込んでいる。旬が夏と5種の具材から「夏五巻」と命名した。全100項目中、「引き算のお鮓」がほとんどであったが、最後を飾るのが真逆の「足し算のお鮓」。その完成度からどうしても外せなかった。



当大人の食育書における「夏五巻」のカテゴリーは、「夏」ではなく、「内水面・野菜類・その他」である。なぜなら、胡瓜と大葉が主役だから。それらを活用した試作品は数多あったが、野菜類故に物足りなさが隠しきれなかった。その物足りなさを補う何かを求め、胡瓜との組合せとして数々の主に鮮魚介類を1種ずつ合わせてきた。その組合せの何れも悪くはなかったが、抜きん出るものはなかった。特にあかいかの下足・エンペラは、その潜在する力を発揮できなく遺憾であり、開き直って比較的好印象のかくとび（飛魚）とマカジキ（さわらそで）を参加させたことが奏功し、思いがけない逸品となった。

何が100番目に相応しいのか長い間考え続けていた。誰も知らないオリジナルの「夏五巻」に躊躇もあったが、自分が始めたことだから、自分で決めて良しの結論となった。