

138. 3色カニ玉(押寿司)



◇撮影後のコメント◇

カニと玉子の相性の良さは本文の通り。兎に角、仲を取り持つセリ(芹)の存在が奏功。セリの独特の風味が、玉子焼の旨味と甘さを強調し、カニの旨味を引出し、カニの好い風味に拍車がかかる。また、セリの緑が黄色と紅色の鮮やかさを映えさせる。カニは今回ベニズワイガニ(鳥取産)、他のカニも当然好い。旬は芹の冬～早春とした。

カニ玉は誰もが認める中華料理の専売特許である。甘酢餡が掛けられ、カニ・玉子の相性のみならず、酢とも相性が良く、相乗効果を発揮している。そして、ご飯の上に乗せられ「天津飯」と命名され、ご飯をも仲間に、誰も否定できない世界を創り上げている。

そのカニ・玉子・酢・ご飯の相性の良さを、中華料理の領域による独占すまじと鰯の世界にも展開できないかと思いを重ねている時に、そのままの組合せでは、モノマネであり具合が悪るだろうとの思考が脳裏をよぎった。あれこれと思案の最中に「エビ玉」が生まれたことについては、先回136. エビ玉の件で紹介した。しかしながら、カニと玉子の相性も諦める訳にはいかない。が、カニと玉子では中華のカニ玉どころか、エビ玉ともバッティングする。元々相性は良いが、さらにその相性を揺るぎのないものにすべく何か、触媒に相当する食材はないかと探し出したのが芹である。当初は見た目から。