

192. 五色巻(ごしきまき)

秋

冬

春



◇撮影後のコメント◇

【具材】ベニズワイガニ(鳥取産)/三つ葉(愛知産)/玉子焼/甘えびおぼろ/真菰筍煮付、産地表記以外は石川産。寿司巻き用昆布「磯の雪」使用。一見どこにでもあるような太巻寿司ではあるが、具材は、ありそうでない組合せ。お互いに個性を主張しているが、調和(ハーモニー)は「超」が付く抜群。口中の素晴らしい響きが広がる。正に口福。

思い起こせば、数年前に「県六巻」を「大人の食育書」ページで紹介した。具材は、①甘えびおぼろ、②ベニズワイガニ、③卵焼き、④羽二重豆腐、⑤干椎茸、⑥三つ葉の6種類。「兼六園」からその名を敬意を込めて頂いた(オマージュ)命名。

今回は、少しだけ趣向を変え④羽二重豆腐、⑤干椎茸を「真菰筍煮付」に置換え、5種類とした。命名は、5種類から「五色巻(ごしきまき)」これしかない。

これであれば、特定の日(年1日のみ)に、特定の方角(指定の方角以外は、なんら根拠なく不幸と決めつけているようなもの)を向いて、しかも、黙って食べる必要は全くない。「五色巻」を召し上がる方、遍く幸いが訪れますよう「いつでも」「方角は全く気にせず」「皆で楽しく会話しながら」召し上がっていただきたいものです。

良識ある大人の皆様にお願ひ。どうぞ、お子様(皆様)にお伝えください。