

212. ますQ

櫻鱒の握りを続けて試作・試食の中で当「ますQ」を思いついた。いくら好き美味しい素材の「櫻鱒」であっても、続けると「食傷気味」や「握り」の形態以外を求める欲求は当然あり得るし、事実そのような印象を持ったことが、「ますQ」の開発動機となる。

最初は、巻物をイメージし、具体的には鉄火巻の中の具材を「マグロ」から「櫻鱒」に



置換えたものかと考えていたが、鉄火巻のモノマネでは、鉄火巻を凌駕することはできないのは明らかであるから、早々に却下した。次に「△△Q」（△△：かに、えび、そで）シリーズを踏襲し、「櫻鱒」と「胡瓜」の組合せを考えた。しかし、「櫻鱒」と「海苔」がどうも風味の点で相性がよろしくない事が判明し、「海苔」→「白板昆布（磯の雪）」に置換え完成に至った。櫻鱒の味の濃さが胡瓜と組み合わせることにより増長され、単体の握りより味の濃さと好い風味がより際立つ結果となり、その上、胡瓜の好さが勝って、「胡瓜」が主役の「ますQ」が誕生した。もちろん分類は「内水面・野菜類ブロック」。

残念なのは、その提供可能期間「旬」が、櫻鱒の「名残り」と胡瓜の「走り」の時期が重なる短い期間のみに限定される（晩春から初夏）ことのみ。