９３．櫻玉(おうぎょく)　内水面/野菜類/他

伝統的な江戸前形式を踏襲する「玉（玉子焼）」について研究すると、「だし巻き卵」はお蕎麦屋さんの仕事であって、「鮨ネタ」として馴染まないと思うようになった。あくまで当方の個人的見解であって、使用しているお寿司を否定するものではない。

子供の頃食べたこと以外の「いつどこでどのような」等の全てが記憶から蒸発したが、

あの食感の好い美味しい「玉」今でも強い印象が残っている。それを再現しようと江戸前スタイルの「玉」について研究に研究を重ね試行錯誤を繰り返したが、結果全く再現できなかった。後から冷静に考えると、子供の頃食べたものが江戸前形式ではなかったこととその江戸前形式からエビのすり身を除いたことが奏功し、記憶していたものと一致した。冷たくない口当たり、シュワシュワして噛まなくても溶けるような食感、玉子の風味も程よく、どこまで記憶していたのか曖昧だが「これだ」とどんぴしゃりの感覚を得た。

しかし、江戸前形式の好さの一つ、エビ（芝えび）の旨味・風味が外されたから、物足りなさは補いようがなかった。そこで、比較的入手しやすい「甘えび」のおぼろを玉の鞍掛に載せることと、お題の「櫻玉」も同時にその瞬間に思いつき、即完成に至った。

© Toshiya Sakurai