

「まぐろの鮮度」を“科学”する

ちよだ鮪の店頭に並ぶ、すしネタの玉様、真っ赤なまぐろ。鮮度がおすしの最大の付加価値と考えるちよだ鮪は、まぐろの鮮度に徹底的にこだわってきました。もっとおいしくまぐろを召し上がっていただくために、まぐろの鮮度を科学し続けています。



ポイント
①

変色のしくみを科学する

おいしそうなまぐろの赤い色。これは、ミオグロビンという色素タンパクの働きによるもの。まぐろが解凍されて空気に触れると、酸素と結合(酸化)してオキシミオグロビンに変わり、鮮紅色になります。時間が経過することでさらに酸化が進むと、メミオグロビンに変化し茶褐色に(メ化)。メ化を進行させないことが、鮮紅色を保つポイントです。

ポイント
②

ドリップのしくみを科学する

まぐろの旨味をたっぷり含んだ水分がドリップ。このドリップを流出させてしまう原因は、氷の結晶の働きにあります。氷は $-10^{\circ}\text{C} \sim -2^{\circ}\text{C}$ の「最大氷結晶生成温度帯」で結晶の体積が最大に。この時に結晶がまぐろの細胞を壊すため、解凍後にドリップが出てしまうのです。解凍時にこの温度帯を早く通過させることがポイントです。

ポイント
③

まぐろの取り扱いを科学する

ちよだ鮪では、冷凍の大ばちまぐろを使用しています。それは、「持ち帰りすし」ととても相性がいいから。召し上がる時に一番おいしくなるように、その特性を科学して、取り扱いルールを細かく設定。仕入れ・物流から、仕込み・製造まで、科学的根拠に基づいて行っています。ちよだ鮪の従業員全員が、まぐろの番人なのです。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

三ノ巻 赤身と白身

赤身魚の代表であるマグロやカツオは、止まると死んでしまうので、寝ているときも泳いでいます。そのため、疲れにくく持久力を引き出すために、ミオグロビンが有酸素運動をする遅筋(ちきん)という赤い筋肉が発達しています。



一方、タイやヒラメ、フグなどの白身は、じっと待って獲物をパツと捕らえたり、敵に追われ逃げるときに瞬発力があるため、速筋(そつきん)という白い筋肉が発達しているのだそうです。

すしネタとしては、種類の数が多いのは白身魚ですが、まぐろ好き

が多い日本では赤身をたくさん食べます。皆さんが白身だと思っているぶりは正確には赤身で、赤い身のサーモンは白身なのだそう。おもしろいですね。

遅筋と速筋、実は人間にも多い少ないがあるそうです。すし屋はどちらかな?と考えると、長時間の立ち仕事には遅筋が必要。反対に、忙しい時は身のこなしや、一気に作業する瞬発力があるので、速筋も必要。すし屋はネタにも自分の体にも、赤身と白身のどちらも持っていないといけないのですね。

川澄 健 (かわすみ けん)

すし職人。特に飾りすしの第一人者。TVチャンピオン「全国寿司職人選手権」で3度優勝。飾り巻きすしに関する複数の著書がある。ちよだ鮪が運営する「日本すし学院」の主席インストラクター。

