

# すしを科学する

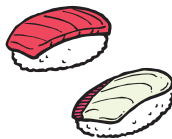
「新鮮で、おいしい本格江戸前すしを、気軽に召し上がっていただきたい」。私たちは、創業以来50年以上にわたり、すし一筋に歩んできました。その基本姿勢が、“すしを科学すること。勘や経験に頼っていたすしの世界に、科学的根拠に基づく経営をいち早く導入。蓄積したデータを徹底的に分析することで、食材の仕入れから、店舗での衛生管理に至るまで、最善の手法を取り入れています。

## 第7回 「シャリ」を“科学”する

すしは、ネタとシャリのバランスで成り立つシンプルな食べ物。  
おいしいシャリこそが、ネタの良さを引き立てます。

いわばシャリは、ネタを支えるすしの“土台”。

安定した土台をつくるため、私たちは「シャリを科学」しています。



### ポイント ① 持ち帰りすしに ふさわしい米を求めて

おいしいシャリづくりの第一歩は米選び。持ち帰りすしとしておいしい米は、粒が大きく、適度な粘りがあり、まとまりやすく、それでいてほぐれやすいもの。日本各地の食味ランキング特A<sup>\*</sup>の米から条件に合う米を厳選し使用しています。



自社炊飯工場から、炊きたてのシャリを、一日約15トン出荷。



徹底した衛生管理のもと、一箱ずつ丁寧に箱詰めされます。

※日本穀物検定協会が行う全国の米のランク付け。特Aはその最上位ランク。

### ポイント ② 安定した品質の決め手は 「自社炊飯工場」

店舗で使うシャリは、つくば市の自社炊飯工場から毎朝配送されます。工場は米問屋の敷地内にあり、常に精米したての米を使用。蓄積したデータを駆使し、その日の気温・湿度・水温などの条件に最適な火力・水加減で炊飯しています。

### ポイント ③ 「シャリロボット」が大活躍！

ちよだ鯨の平均的な店舗で作るにぎりずしは、1日約2,000貫。これを一手に引き受けているのが「シャリロボット」です。職人の技を再現した最先端の技術ですしを作る、衛生的で、品質もブレない優等生。今日もちよだ鯨でフル稼働しています。

TVチャンピオン  
川澄健の

## 江戸前すし講座

### 七巻 シャリ



シャリの語源は、お釈迦様の骨“仏舍利”。仏舍利が白くて丸く、米粒に似ていたからだそうです。“すしはシャリが命！”、“ネタ四分シャリ六分”と言われるほど、シャリはすしの味を決めるもの。

職人は、米選び、炊き加減、蒸らし時間、味付け、食感、温度などに気を使い、シャリを作ります。“シャリ切り3年”とも言われ、技術と熟練を要する重要な仕事です。ガスがない時代、薪で米を炊きおいしいシャリをつくる“シャリ炊き職人”もいたほどで、その名人はすし職人よりも手当てが高く、各店からひっぱりだこだったそうです。

ちよだ鯨のシャリは、持ち帰りだからそのこだわりがあります。ぜひ、食べ比べて味わってみてください。

### 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。飾り巻すしに関する複数の著書がある。ちよだ鯨が運営する「日本すし学院」の首席インストラクター。

