

すしを 科学する

最終回 「すし」を“科学”する

子どもから大人まで、日本人が一番好きな食べ物である「すし」。だからこそ、誰でも、いつでも、気軽に召し上がっていただきたい。

創業以来50余年。

私たちはそんな思いを胸に、「すし」を“科学”してまいりました。

ポイント① はじまりは「十円すし」

ちよだ鯨の創業は、昭和34(1959)年。もともとは庶民の食べ物だったすしが、当時はすっかり高級品になっていました。「みんなが大好きなすしを、気軽に食べられないのはおかしい」と考えた創業者・中島與七は、東京・池袋に「十円すし」を開店しました。一貫十円という驚きと、そのおいしさに、大人気となりました。



※当時の写真。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

12巻 酢じめ

こはだ、さば、さより…など、酢でしめたひかりものは、昔から江戸っ子の大好物。傷みやすいネタの保存方法であるだけでなく、魚のうま味を引き出す優れた調理法です。

実は、酢でしめる前の塩じめが重要なポイント。塩じめすることで、ネタの余計な水分と生臭さを取り除くのです。薄塩、強塩、立塩など、ネタによって方法も違います。酢も、ブレンドしたり、薄めたり、さっとぐらせたり、二番酢(一度使った酢)を使ったり

ポイント② すしを日々の家庭の食卓に

本格的な江戸前すしを、普段の生活の中でもっと楽しんでもらいたい。そのために、「持ち帰りすし」を徹底的に追求し、技術革新を重ねてきました。

例えば、すしネタの王様・まぐろ。鮮度劣化の要因を科学的に分析し、取り扱いの温度や時間、保管方法など厳しくキマリを定め、製造販売しています。

日々の食事でおいしく召し上がっていただくために、最善の方法を取り入れています。



ポイント③ 200年の伝統を未来へ…

約200年前の江戸時代後期に誕生した、江戸前すし。日本人の心を伝える大切な食文化と言えます。

この財産を後世に正しく伝えることも、私たちちよだ鯨の使命であると考えます。

100年、200年後も、「すし＝SUSHI」が世界中に笑顔を届けられるように、ずっとずっと、「すし」を“科学”し続けます。

と、職人それぞれがこだわりを持っています。

酢じめは、江戸前の仕事の代表格で、まさに職人の腕の見せどころ。

ちよだ鯨の「さば棒鯨」も、酢じめ・塩じめ加減が絶妙です。ぜひ、お試しください！

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。

