



合わせ酢をしゃもじに取りながら、全体にまんべんなく回しかける。



しゃもじを45度にねかせてご飯を練らないように切り、酢を平均に行き渡らせる。

合わせ酢の材料

米 1 升

- 純米赤酢……………48cc
- 米 酢(本醸造)…192cc
- あら塩……………48 g
- 上白糖……………108 g



純米赤酢と米酢を2対8の割合で合わせ、赤酢の自然な甘味を活かして砂糖は以前よりも分量を減らしている。



古代米を使った天然醸造の純米赤酢。色が赤く、風味の良さと、深みのあるやわらかな酸味を持つ。

米の炊き方



米 1 升に対して10cm角の昆布1枚、ハチミツ大さじ1杯を加えて炊き、旨みを強めて照りを出す。



すし屋の花勘

- 東京都葛飾区お花茶屋1-19-11
- TEL 03-3838-3938
- 佐山智紹



米粒のツヤを良くし、風味と口当たりの良さを高める

「すしは進化する料理」という持論を持ち、マグロのづけに赤ワインを使ったり、大トロの炙りにバルサミコ酢を垂らす、光もののシニコをライムの絞り汁でしめるなど、調味料の使い方を研究して新しいすしの味わいを広げているのが「すし屋の花勘」だ。

すし飯もまた、米の選び方から炊き方、合わせ酢の配合にいたるまで、絶えず味の見直しを図っている。米は現在、福島産のササニシキと新潟産のコシヒカリを半々くらいにブレンド。産地を指定しているのは、この地域で収穫される米が年による品質上のバラツキが少ないのと、糖度が高いことにある。にぎりずしを口に入れたとき、すし飯がバラツキほぐれ、口中の唾液をさっと吸収してくれるのがいい米の条件だといわれる。そのためには適度な粘りと硬さ、そして甘みを兼ね備えていなくてはならない。そうしたすし飯に仕上げるために、両者をブレンドしているのである。米の端境期には、11月までは新米を入れずに古米のみを使い、それ以降、徐々に新米の量を増やしながら古米に混ぜていき、炊き上がりのべたつきを防ぎ、吸水性を安定させている。

米は3升炊きの釜で1升ないしは1升5合を炊く。炊くときには水加減した米にだし用の昆布を入れ、さらにハチミツをほんの少量

加えているのがこの店ならではの工夫。昆布を入れて炊くのは関西すしのすし飯によく見られるが、ご飯自体に旨みをつけるとともに、時間がたつてもバサバサした状態になるのを防いでくれる効果がある。ハチミツを加えるのは、甘味をつけるためではない。炊き上がりのご飯に照りやツヤを出すためである。この工夫により、ご飯が冷めても飯粒にツヤがあり、ふつくとした状態が保たれるという。

すし飯の合わせ酢は米と相性のいい本醸造の米酢をベースに、金沢の醸造会社から取り寄せている「純米赤酢」を脇役として合わせ、塩、砂糖を加える。その名の通り、色が赤い「純米赤酢」は古代米の赤米を原料にした純米酒から醸造された酢で、風味の良さがあり、酸味がやわらかく、舌にさらさらしない特長を持つ。以前は米酢のみを使っていたが、酸味の強い味があまり好まれなくなっている嗜好の変化に合わせて、2種類の酢を活用。また、この酢には甘味もあるので、それを活かして砂糖の量も減らした。

酢は単独で用いるよりも、数種を合わせて使う方が酸味の相乗作用が働いて、よく効くようになるという。それとともに、特定の酢が持つクセのある臭いや風味を消してしまうこともできる。それを上手に取り合わせているのが「花勘」のすし飯の味の秘訣だ。

長めに切りつけた中トロのすし、常磐物のヒラメは昆布メにして木の芽の香りを添え、コハダは1枚を横にして細工風に握り柚子皮をふる。サヨリは甘酢に漬けた片身を二つ折りにして芝エビのオボロと生姜をのせ、カワハギには塩茹でした肝と芽ねぎを天に盛り、岩塩をふる。

