

寿司



シャリが少なめの洗練された握り、マグロの霜降り。

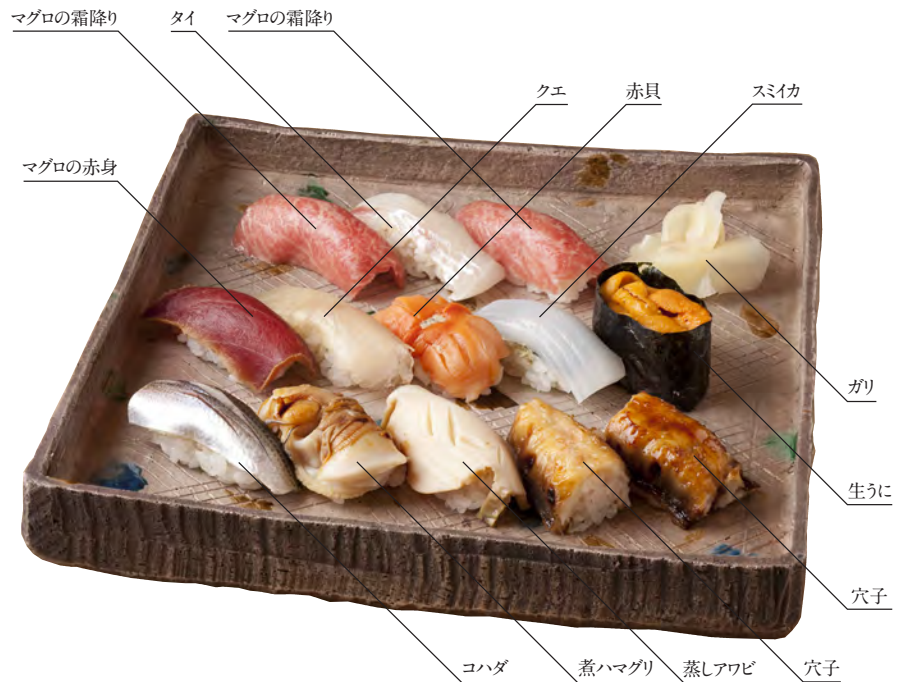


カウンターのつけ台(寿司をのせるための皿代わり)に寿司を出す今田さん。客の食べるスピードを見ながら、それに合わせて出していく。



酢飯が寿司の味の決め手

シャリの出来具合が寿司の美味しさを決めるポイント。久兵衛では、2升5合の米を炊き、桶にあげたら酢と塩をまず粗く混ぜ合わせる。その後、しゃもじで切るようにかき回して仕上げる。



ネタとシャリのバランスが鍵

寿司にはさまざまな種類があるが、現在、海外で広く認知されているのは江戸前の握り寿司である。本来、寿司はご飯の上に魚をのせて発酵させた食べ物で、それをなれ寿司という。これに対して江戸時代中期に完成した早寿司は、発酵させるのではなく初めからご飯に酢を混ぜて酸っぱくした。早寿司には、主に箱に入れて押してかためた関西の箱寿司と、ご飯と魚を手で握る江戸前の握り寿司がある。

この握り寿司は単にご飯の上に魚をのせた食べ物ではない。ネタ(魚)の種類により、職人がそのネタにあわせた下処理をしたり、昆布でメたりと魚に細工を施す。そしてシャリ(酢飯)の握り方も重要だ。江戸前寿司の名店、銀座久兵衛の今田洋輔さんは言う。

「手で持っても箸でつまんでも崩れないかたさ

がいい。なおかつ口の中に入れるとシャリがふわっとほどけるぐらい。かたいのはだめです」

ネタの切り方も重要。卓越した技術により初めて一流の寿司となる。今田さんの場合、重さ、刃の厚さ、長さまで指定して特注した包丁を使い、魚の部位とかたさにより、大きく、薄くと、最善に切り分け美味しさを引き出す。「寿司は口に入れたときのシャリとネタのバランスが大切で、それは職人の勘によるところが大きいです」。

寿司に使う魚は網による漁よりも、手で釣った魚が傷が少なく適している。魚を獲る漁師、それを新鮮な状態で届ける流通業者、魚を刺身や寿司の形にかえて提供する職人。寿司はこれらの人々の連携により、長い間に構築されてきたひとつの食文化なのだ。

銀座 久兵衛
www.kyubey.jp

天ぷら

野菜の香り、そして色の美しさを引き出す

天ぷらは、薄力粉に水と卵を混ぜた衣に魚や野菜をつけて油で揚げた料理である。江戸時代に江戸湾（現在の東京湾）の魚を揚げて食べた屋台料理として広がり、現在では寿司、蕎麦とともに日本料理を代表するメニューだ。

銀座で「てんぷら近藤」を営む近藤文夫さんは、洗練された天ぷらを揚げる職人の第一人者として知られる。料理店で食べる天ぷらが魚介類中心だった時代に、彼はあえて野菜の天ぷらを出すことを試みた。無農薬有機栽培野菜を揚げた彼の天ぷらは、香り高く色鮮やかな天ぷらとして、今では広く支持されている。

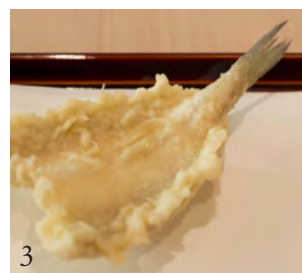
天ぷらは素材を衣につけて揚げるというシンプルな調理法ゆえ、職人の腕により出来上がりに差が出る料理だ。揚げ油は胡麻油のみ。近藤さんは純粋な胡麻油と焙煎したものを混ぜて使う。店の名物的存在のさつま芋は、170度でじっくり30分かけ蒸すように揚げる。食べると驚くほど外はカリカリ、中はほくほくだ。細く千切りにした人参の天ぷらは、サクサクの歯ざわり、その後にじんわりと甘みが広がる。

「美味しい天ぷらを作るには、素材の旨味をいかに引き出すか。それはつまりいかに素材の中に水分を残すかということ。そこが腕の見せ所です」と近藤さん。エビや穴子も外はカリッ、中はふわっと、適度に水分が残っていることが必要、と話す。さら

に素材によって火の温度や揚げ時間を適宜調整し、油の音を聞きながら揚げ具合を判断する。素材を揚げきるのではなく、蒸し物に近い状態で仕上げる。さっぱりとして、食べた瞬間素材の味がはっと分かる天ぷらだ。



2



3



4



5

- 1: 衣は薄く、リリしい形に揚がったエビの天ぷら。
- 2: 色鮮やかなアスパラは、揚げると水分が出て香りが立つ。
- 3: サクサクに揚がったきす。
- 4: インゲン（インゲン豆）は仕上げる前に一気に油の中でかき集めくっつけるのがコツ。
- 5: 分厚くカットされたさつま芋は甘みがある。



桂剥きにした人参を千切りにし、粉をまぶす。人参をばらしながら衣につけ、180℃の油で揚げ、最後に一気にかき集める。



近藤文夫(こんどうふみお)
山の上ホテルの和食天ぷら店で料理長を務めた後、銀座に「てんぷら近藤」を開く。著書に『天ぷらの全仕事』などがある。

てんぷら 近藤
東京都中央区銀座5-5-13坂口ビル9階
Tel.03-5568-0923

