



●作り方●

1. 長ざくにとった赤身を小口から平行に、庖丁を寝かせて切りつける。(写真①)
2. 切りつけた赤身を、小皿にとった調味液に2〜3分漬ける。(写真②)
3. 2を吸水ペーパーにとり、表面の調味液を拭きとる。(写真③)
4. 握ってからスライスしたアボカドをのせて、煮切りをぬって山椒を天盛りする。(写真④)
5. 握って木の芽を天盛りにするスタイルでも提供。(写真⑤)



マグロのづけ
キノメ添え

マグロのづけ
アボカド山椒添え



材料
 濃口醤油(再仕込み醤油)……720cc
 赤ワイン……360cc
 味噌……70cc

調味液の作り方



1. 味噌を強火で加熱してアルコール分をとばし、次に赤ワインを加えて同じく強火で加熱してアルコール分をとばす。(写真①)
2. 濃口醤油を加えてひと煮立ちさせ、表面のアラをとり除く。(写真②③)



東京・お花茶屋
すし屋の花勘
 佐山智紹

東京都葛飾区お花茶屋1-19-11
 TEL 03(3838)3938



煮きりやづけの伝統仕事を進化させた
 手法で、新しい味わいを構築!

客層の限られる下町立地でマグロのすしを多彩な供し方で楽しませて評判の店が「すし屋の花勘」。マグロはすし店の看板ダネだが、多くは素材のよさだけを自慢しがちである。そこで「花勘」では厳選した素材にあえて手を加えることで、バリエーション豊かな魅力を打ち出している。大トロ、中トロ、赤身と揃える中、赤身と脂肪のバランスがとれた中トロのみ生ダネで供し、大トロと赤身は生ダネの他に、「こういう食べ方もありますよ」と手を加えた食べ方を積極的にすすめる。

例えば大トロは、年配客にとっては脂がのり過ぎるきらいもある。そこでバーナーで炙って岩塩、粗挽き胡椒をふり、白髪ねぎを天盛りしてバルサミコ酢をかける。バルサミコ酢を加えることで、大トロの脂っこさがおさえられ、さっぱりした味わいに仕上がるのだ。

また、伝統的な江戸前仕事をひと工夫しているのが淡白な味わいの赤身で、昔ながらの仕事の「づけ」と「昆布じめ」をとり入れ、中でもづけは3種のやり方で行なう。基本のづ

けは、濃厚な再仕込み醤油、赤ワイン、味噌で仕上げ、現代人の嗜好に合わせた新しさを打ち出す。さらに濃厚なアボカドを天盛りし、若者客好みのすしに仕上げている。次が2種の胡麻醤油によるづけ。一つは基本のづけの調味液に白胡麻と胡麻ペー ストを合わせたもので、もう一つは白胡麻、胡麻ペースト、砂糖、米酢、胡麻油、土佐醤油で作る。胡麻油の入らない方は年配客に、入る方は若い女性客に好まれ、手をかけたひと仕事幅広いお客に好評だ。

一方昆布じめは一晚かけてしめ、昆布の香りと旨みを移している。

佐山智紹氏は、すし店商売はお客様に選べる楽しさを与えることが何より大切だと考えており、同じマグロでもいくつかの食べ方が選べればそれはお客様にとって大きな魅力となる。また、赤ワインやバルサミコ酢の活用も、すしは「進化する料理」との持論からすれば、現代人の多様化する嗜好に合わせて調味することはマグロのタネといえども必要だ。最高の素材を現代人の求める味に仕立てるすし、それが「花勘流のすし」だ。