

進化するすし技術の世界



江戸前ずしの最新技術

すし屋の花勘

佐山智紹さん



住所/東京都葛飾区お花茶屋1-19-11
TEL/03-3838-3938



18歳ですし屋の見習いに入り、22歳の時にはあこがれの銀座のすし店で板前としてのスタートを切り、18年ほどの修業を経て、その暖簾分けとして自分の店を持ちました。

自分の技術を培ってくれた銀座の店は当時から斬新的な仕事をすることで知られ、カレイの刺身をポン酢で供したり、アジのすしを生で握る

**すしにも新しい驚きが必要！
それが技術を進化させていく**

というのを初めて知ったのは、フレンチに行ったときでした。目の前で塩の塊をガリガリとすりおろしながら料理の味をつけていく。その光景を見て、こうした塩の使い方があることに驚きました。イタリアンに行つて知ったバルサミコ酢のクセがありながら、深い味わいにも何とも言えない感銘を受けました。調味料一つにしても、どんどん新しいものが

など、いまでは方々で取り入れられているやり方の先駆的な店でしたね。そうした環境で修業したこともあって、「すしは常に進化しなければなら

ない」という思いを強く抱くようになりました。ならば、どう進化させていけばいいのか。そのヒントになるのが、私にはフレンチやイタリアンの他業種なんです。天然の岩塩、

登場している。塩や酢は、すしにも使う。それなのに、すし店では調味料の使い方が画一的過ぎはしないだろうか。時代とともにお客様の嗜好も変わっているし、いつも同じ出し方では飽きられてしまう。これらの調味料をすしにも使いこなしてお客様に新しい驚きを提供したい。それが、「すし屋の花勘」ならではの個性を生んでいると思います。