

すしを科学する

第9回「技術・作業」を“科学”する

江戸前すしが誕生して約200年。その伝統は、職人たちが積み重ねてきた経験や勘を受け継ぎ、つくり上げられてきました。日本伝統の食文化を、もっと手軽で身近なものにするため、ちよだ鮓は、「技術・作業を科学」しています。

ポイント① 店内製造へのこだわり

ちよだ鮓のおすしは、当日に店内で製造したもの。鮮度の良い商品を召し上がっていただくためのこだわりです。しかし店内製造は、手間とコストがかかることが難点。それを解決するために、IE*と呼ばれる手法を導入しています。職人の技を科学的に分析し、より早く正確におすしを作るという効率化を図っています。

※Industrial Engineeringの略。生産性を高めるための科学的管理法。

TVチャンピオン
川澄健の

江戸前すし講座

九ノ巻 わさび



江戸前すしの名脇役とも言える、わさび。古く飛鳥時代には、薬草として使われていたそう。昔から親しまれていた日本原産の植物で、国内の主な産地は、長野、静岡、岩手です。江戸前すしの人気と共に世界中で食べられるようになった今では、台湾、中国、ニュージーランドなど、海外でも生産されています。最近ではイギリスでの商業的栽培の成功が話題に。フランス料理

ポイント② 効率化の主役「しゃりロボット」

江戸前すしの伝統を継承しながら効率を追及する。その主役を担っているのが、「しゃりロボット」です。ふっくらと空気を含んだ、職人のにぎりのような仕上がり。その上、疲れ知らずで衛生的。いつでもどの店舗でも、同じ品質のおすしを作ることができるのです。200年の伝統と最先端の技術の出会いが生んだ、スグレモノです。

ポイント③ もっとおいしく、もっと気軽に

作業の効率化は、おすしの鮮度を保つことにつながります。品質と効率の向上を両立させ、さらにはお買い求めやすい商品づくりに取り組むこと。「すしの大衆化」を目指す私たちの永遠の課題です。多くのお客さまに喜んでいただくため、これからもずっと、私たちは科学し続けます。



などのソースに使われることも多いようです。独特のツンとくる辛味は、アリルイソチオシアネートという成分によるもの。食欲増進効果も期待できます。ちよだ鮓の新鮮なおすしで、夏バテ知らずに過ごしましょう！

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。飾り巻きすしに関する複数の著書がある。ちよだ鮓が運営する「日本すし学院」の首席インストラクター。

