

鮭を支える
専門講座②

すしノリ

1 産地の違い。

「どこで採れるか」でノリの味に変化は生まれる。

主な産地は千葉、愛知、佐賀、瀬戸内など。例えば、カウンター鮭ではインパクトがあつて歯切れの良い佐賀産、持ち帰りではしっかりと目の香りが持続する千葉産を…など用途によって使い分けますね。漁期は11〜3月頃、柔らかく香りが良い初摘みも人気です。



愛知産

黒々としたツヤが特徴的。しなやかで巻きやすいので、太巻きなどによく用いられます。鼻に抜ける磯の香りの持ちもよく、持ち帰り用にも適していますね。



2 カタログ要らず。

鮭屋さんが注文に来たら、まず…。

すしノリのカタログはありません。というか、作るのがムリかも(笑)。まず注文を受けるときは



①店の形態
②鮭の種類
③予算
④色や硬さ等の好み
などをカウンセリングし、ノリの種類を絞り込みます。初めての場合は客単価を聞いて吟味。注文は100枚単位。「初摘みは塩分がある程度抜けて粘りがあり、香りと歯切れが良いのでカウンター向き。持ち帰りにはしっかりとつつ食べた時には柔らかい二番摘みがお勧め」…なんてご紹介していますね。



3 恵方巻のルーツ。

大阪らしいセールスキャッチ。

いまや全国区の恵方巻ですが、発祥は関西。船場の旦那衆のお座敷遊びであった節分の巻き寿司丸かぶりですが、そもその起源だそう。具体的な発案はミナミの「本福寿司」と言われ、大阪組組合が1932年に配布したチラシにはすでに「恵方を向いて無言で丸かぶり」と現在のスタイルが記されています。



4 回転寿司とスーパー。

すしノリの常識の向こうに。

回転寿司は、口にするまでに、ある程度時間が掛かることを前提に、へなっとしないハリのあるものをチョイス。職人のいないスーパーの巻き寿司は、誰が巻いても割れたり弾けたりしないよう、耐久性のあるノリがベター。巻く人によって驚く程味は変わるんです。

7 流通の仕組み。

問屋さんが仕入れるまで。

千葉、愛知、佐賀、大阪、瀬戸内などの各産地で秋から春にかけて収穫されたノリは、11月頃から随時出荷されます。1回の入札につき約1000種類のノリが、加工の第1段階である、水分を含んだままの「生ノリ」の状態での出品されます。「河幸海苔店」では、卸先のお鮭屋さんにあらかじめ聞いた好みの厚さや色といった、ニーズに合うものを、一丁に合わせたものを、出品された中から吟味して仕入れていきますね。



8 マイスター。

巻き寿司、軍艦を旨くするノリのセレクトに定評あり!

1941年創業、西日本を中心に展開する老舗ノリ問屋。三代目・晃誉さんが本社1階に開いたショップ「庄兵衛」では家庭用から贈答用商品まで揃い、一般客も購入できる。



河幸海苔店

[大阪・日本橋]
●大阪市浪速区日本橋東2-2-4 06-6643-0565 9:30~17:30 日曜・祝日休 & 土曜不定休 カード可



佐賀産

風味・ツヤ共に良く、関西では人気鮭店が多く愛用しています。特に佐賀・有明産の初摘みは、極めてキメが細かく、口溶けの良さは秀逸です。



千葉産

香り豊かで味わいにコクがあり、後味も良いことから、江戸前鮭の老舗に愛用されることが多いです。収穫量が少なく、関西ではなかなか希少…。



5 大阪寿司と海苔。

香りが、やっぱり命なんです。

にぎりたてを食す江戸前に対し、持ち帰りが主流の大阪寿司で重要なのは、ノリ独特の「香り」。翌日に折を開けた時も、豊かな香りが持続することが大切です。その点、大阪寿司にとって千葉産ノリは希少だけど欠かせない存在。不作などで別産地を試しても、熟練職人からはNGが出る人が多いですね。

6 生or焼き。

ノリの加工をざっくりと。

収穫したノリをミンチ状にして、紙のように漉いて「生ノリ」(1)の出来上がり。この状態では水分を含んでおり、ノリ本来の香りも濃いです。生ノリをポイラーで火入れして伸ばし、水分を飛ばしたものが「板ノリ」(巻ノリ)(2)。ちなみに、昔ながらの鮭屋は自分で焼きを行うところもあります。板ノリをさらに焼き込んだり、巻きや軍艦用にカットしたりして、卸し先の店の希望に合わせて加工したものが「焼ノリ」です(3)。



シャリと並んで寿司を語る上で欠かせないのがノリ。巻寿司や軍艦巻、大阪寿司などで控えめながら、いぶし銀の魅力を放つ名脇役ノリの産地や種類について学んでみよう。

取材文/山田佐和子 写真/西田ジュン イラスト/辻井タカヒロ



◎講師 山路晃誉さん
黒門市場のノリ問屋・[河幸海苔店]の三代目。「巻き寿司を旨くしたいならノリを変えるべし」との一言あり。