

関東の寿司 関西の寿司 その②



「江戸前寿司」とは、東京湾で獲れた魚をネタにして握った寿司で、江戸の郷土料理です。その昔、江戸前の海は遠浅の干潟を抱えた漁場で獲れた新鮮な魚を提供することができたのです。新鮮なネタを酢飯の上に乗せ握ったものが関東風の寿司。では、関西の寿司といたら「箱寿司、バッテラ、太巻き」など巻き寿司や押し寿司などがあります。主に保存を考えている関西寿司は、砂糖を使い濃厚な味に仕上げ、ネタには塩をふったり酢メしたりと手間を加えています。関東はネタを食べるため、シャリには酢と塩を主体にしてあまり味付けをせずにネタを楽しむ寿司になっているようです。関東でのネタは鮪にこだわる職人さんが多く、鮪の消費量も静岡が日本一で関東の首都圏が上位を占めています。しかし、関西は鯛や平目などの白身魚にこだわるお店が多いようです。それは、明石産の魚の素材の良さにこだわりをもっているからのようです。

以前に、大阪で握り寿司を食べたのですが、東京では温かいシャリで握ってくれますが、関西ではシャリが冷たいんです、関西人に言わせると「温かいシャリでの寿司は、ネタが腐ってしまいそうで、いけすかんわ」だそうです。

あなただったら、温かいシャリ？それとも冷たいシャリ？どちらを食べますか？

