

サンマの押し寿司

最近になってときどき暖簾をくぐる居酒屋があるのです。大将が手際よく料理をしているのを見ていると、参考になるだけでなく、気分が爽快になって酒が進むのです。客の注文を一通りこなすと、大将がおもむろに焼酎をグラスに注ぐので、ここで乾杯しながら料理のコツを聞いたりします。そんなときに出してくれたのが、『鱈の押し寿司』でした。

押し寿司というと、これでもかっていうほどギチギチに押しつぶしたものが多くいんですけど、戴いてみると、マコトに絶妙な押さえ具合で絶品でした。ご飯とネタのあいだに敷いた大葉や細かに刻んだショウガの食感などもいうことなし。もっと食べたかったのですが、サービス品なので、グッとこらえて、自分で作ろうと秘かに決意したのでした。

で、マーケットへ行ったんですが、たまたまアジのいいのがなくてサンマが安かったので、今回はサンマの押し寿司ということになりました。美味しいですよ、ホント！



酢飯をつくる 炊きたてご飯をボウルに入れ、酢と砂糖を混ぜてご飯に掛け回し、しゃもじで切るように和える。ご飯が熱いうちに混ぜないと酢がしみないので注意。ビチャビチャの酢飯は冷めたご飯を使うのが原因。押し寿司は関西系なので、少で少し甘めに調味すると丁度良い。

型に入れる この型は豚足の煮こごりに使用したもの。型にラップをひき、三枚におろし皮を剥ぎ、酢メしたものを型に並べる。大葉と刻みショウガをパラパラと。酢飯を適宜入れて、同型の型で軽く押して成形する。後で一口サイズに切るので、同型のタッパなどで代用する工夫。

ラップで包む 1個単位に切った押しずしを、小ラップで再びくるむ。このとき両端をねじって（アメをくるむ要領）改めて成形する。これによってフンワリした押し寿司ができるのです。

分かりますよね？ 酢飯はあつあつご飯で作るもの。ですから、一所懸命団扇で煽いでご飯を冷ますなんてことは逆効果なのです。子供の頃、母親に煽がされましたけど間違いもあるのです。

そして、この『ラップでくるんで成形する』というのが、ミソなんです。柿の葉でくるんだっていいんですけども、売り物じゃないんだし、どうせ旨いので直ぐ食べちゃいます。でもって、くるんだラップを剥ぎながら食べれば、カチカチじゃない、ふんわり押し寿司ができるのですよ。

どうです？ 一人居酒屋って勉強になるんです。カウンター席おすすめします。