

鮭米について

【お鮭に適するお米に求められる要件】

本格的なお鮭の研究・実践を始めて概ね10年以上、食べ歩きを含めると約四半世紀の間「美味しいお鮭」を求め続け、数年前から単品としての「ネター米ー合わせ酢」の組合せ及び「旬」を意識した「ネター米ー鮭酢」の組合せ×盛合せ10貫の最善策を模索し続け、試作・試食を幾度となく繰返し、検証と試行錯誤の実践を継続した結果、一つの結論として「何（ネタ）を乗せるかより、何（酢飯）に乗せるかが肝要」の境地に至った。

そこで、【お鮭に適するお米に求められる要件】について纏めることとした。

1) 粘りが少ない（高アミロース、低アミロペクチン）

- ・極端な例として、おはぎ（ぼたもち）の餡の代わりにネタが乗せられている様な食感の酢飯は、お鮭として顕著に価値が損なわれるし、嫌われる。
- ・酢飯がハラハラと口中でほぐれる（粒立ちが良い）と、とても良い印象を与える。
- ・お鮭屋さん（作り手）サイドからすると、粘りがあると手に酢飯が付着しやすいことより、形成しにくく、かつ何度も手水で手を湿らす必要があり、握り辛い。

2) 米粒の大きさが小さい〜標準であること（割れ米は不可）

- ・鮭酢が馴染みやすい。単位体積あたりの表面積が多ければ多い程（米粒が小さい程）、鮭酢の吸着度合が高まる。実際、鮭酢が米粒の中まで浸透することはなく、表面に付着するという表現が適切であり、「炊き上がりから冷めない時間に素早くより多く鮭酢を混ぜ込む（付着させる）かが勝負」より、より美味しい「お鮭」のために、
 - ①混ぜ込む鮭酢の分量、水加減を控えるのは当然。鮭酢の吸収を促すための鉄則。多くの鮭店が「新米」より「古米」を求める所以。
 - ②「外パリッと、噛めば中ふっくら」を酢飯の最善とし、多くの鮭店がそれを目指している。水加減を減らすと「大きな粒」の場合、芯が残る度合が多く「中ふっくら」とならない（中硬め）。それを解消するために「浸水時間を増す」と「外パリッと」が損なわれ、「炊き上がり後の蒸らし時間を多くする」とご飯の温度低下に伴い「鮭酢の馴染み」が損なわれる。したがって、お鮭に関して「粒の大きな米」に消費者側・提供側のメリットが見出せない。（生産者側の「生産性」に関する「利」しか見当たらない）

・・・次回に続く