



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2017.11月3週号

提出日	11/7	11/8	11/9	11/10
配達日	11/14	11/15	11/16	11/17
翌々週配達日	11/21	11/22	11/23	11/24

オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

酢 VINEGAR

高級寿司店の秘伝公開 「富士手巻きすし酢」

手巻き寿司をいっそうおいしくします。

(株)飯尾醸造

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



飯尾 彰浩 5代目社長(右から前列3番目)、飯尾 毅 4代目(右から前列4番目)、飯尾醸造の皆さん

手巻き寿司のすすめ

「手巻キング」と、(株)飯尾醸造の飯尾 彰浩 5代目社長は、手巻き寿司パーティーをよりおいしく盛り上げる手巻き寿司専用の「富士手巻きすし酢」を開発しました。飯尾 彰浩社長は、手巻き寿司の普及、さらに手巻き寿司を通した日本人のおもてなし力の向上を目指しています。

赤酢が原料

新しく登場した「富士手巻きすし酢」の原料は、「純米富士酢」と「富士酢プレミアム」及び、赤酢です。飯尾醸造の「純米富士酢」については拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161にご紹介しています。無農薬の新米が原料のお酢です。「富士酢プレミアム」についてはオルターカタログ2016年11月1週号をご参照ください。酢のムレ香をなくした、より高級な富士酢です。

赤酢は飯尾醸造の酒粕を10年以上寝かせて造っているものです。富士酢を造る際、まず無農薬白米から日本酒を造り、そのお酒を酢酸菌を使ってお酢にしています。そのお酒を搾った時に出る酒粕を原料に使っています。赤酢は江戸前鮓には欠かせないものでした。

有名高級寿司屋の秘伝の味

「富士手巻きすし酢」はまるでハチミツが入っているかのような甘さを感じますが、ハチミツや砂糖は入っていません。さっぱりとしており食べ飽きることがありません。お酢自体に旨みが多く、酸っぱ過ぎないため、砂糖を加えなくともおいしいすし飯が作れます。砂糖やハチミツを使っていませんので、すし飯がべちゃっとせず、ねたの旨みを殺しません。糖質制限食としても優れています。

通常、手巻き寿司の主役はのりや具材ですが、「富士手巻きすし酢」のクオリティーは、まさに主役級の価値があります。もともとは有名高級寿司屋だけへ提供していた秘伝の品を、一般消費者向けに公開していただいたものです。

リーズナブルなすし酢で甘酢漬

リーズナブルなすし酢をご希望の方には、「富士すし酢」もあります。それに使われているハチミツは、オルターからアドバイスをさせていただいた結果、アルゼンチン産のものを使っています。

「富士すし酢」はすし酢用以外にガリ、みょうが、らっきょうなど甘酢漬におすすめです。

手巻キングからのアドバイス

「手巻キング」をインターネットで検索すると、手巻き寿司を作るアドバイスが紹介されています。主なポイントは、

(1) 米の選び方、炊き方

酢飯に使うお米は、新米だと水分が多すぎてネバリやすいので不向き、古米の方がおすすめ。品種はササニシキがおすすめ。炊く2時間前に浸水させ、一気に炊き上げます。炊飯器の急速モードが便利。

(2) 酢飯の切り方

桶に炊き上がったご飯をあげ、1合のご飯当たり30～35mlのすし酢を回し入れます。酢をかけた後30秒ほど酢がしみ込むのを待って、しゃもじですし酢をまんべんなく混ぜ、「だま」がなくなるまでご飯を切ります。

酢飯はうちわであおぎながら作るイメージがありますが、あれは間違い。米が冷めてからでは酢は入りません。すし酢を蒸発させないよう、手早くご飯を切ってから、うちわで軽く熱気をとる程度にあおぎます。その後、

手ぬぐいをかけ、自然に冷ますようにします。30分ほど置き、酢飯が人肌になったら食べ頃。冷やし過ぎないことがポイント。コシのある酢飯はネタがなくても十分においしいもの。

(3) 海苔

オルターの焼のり(1/4サイズ)で十分ですが、全サイズを図のように切ると、手巻き用に便利です。



(4) ネタ

ネタは魚介に限りません。酢飯がバラバラになるほど水分の多いものでなければ何でもネタにできます。

浜吉のスマークした魚、千葉産直の魚佃詰、チャーシュー、キーマカレー、チンジャオロース、ローストビーフ、豚のしゃぶしゃぶ、鹿肉のカツ、マグロのづけ、納豆、卵焼き、焼肉などなど。

メインのネタに香草やソースを合わせるとさらに味が引き立ちます。ただし、香りや味の強いものは最後の方で巻くことをおすすめします。

お正月などハレの日に、おいしく手巻き寿司パーティーを楽しんでみませんか。海鮮丼や海鮮ちらしにも最適のすし酢です。



飯尾醸造の 富士手巻きすし酢

●原料

米酢「富士酢プレミアム」… 飯尾醸造 オルターカタログ2016年11月1週号参照
 米酢「赤酢プレミアム」…… 飯尾醸造 富士酢の原料、日本酒の酒粕を10年以上寝かせたもの
 米酢「純米富士酢」……… 拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161
 塩 …………… オーストラリア産

市販のすし酢の問題点

まず、メインの酢が問題です。市販の酢の問題点は拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.161に詳述しています。

酢自体がおいしくないのが、発酵

調味料やアミノ酸系調味料で味付けをしています。それらの原料や製造工程も問題で、安全とは言えません。

甘味を砂糖でつけているならまだましといえますが、原料にポストハーベスト農薬や遺伝子組み換え問題のある果糖ぶどう糖液糖などが使われているのが一般的です。