

福助元祖 カリフォルニアロール

2002年(平成14年) 9月3日 火曜日

食 物語り



すし店でよく見かける巻きすし「カリフォルニアロール」。名前からして米国のカリフォルニアで作られたことば想像できるが、誰があのシヤリが表に出る巻寿司を思いついたのか。考案者は、東京にいた。

銅山智子

カリフォルニアロール

東京のすし店
経営者が考案

71年3月、米国ロサンゼルス郊外のリトルトーキョーにあるビル地下1階に、高級日本料理店「ストラシヨ」がオープンした。経営者は、東京で鮮魚問屋とすし店「福助」を営んでいた堀川泰典さん(76)。この人がカリフォルニアロールを生み出した。

ノリの香り、裏巻きで抑え



当時の大きさを再現してもらったカリフォルニアロール(左)。1本3.75円だった。現在は(右)は7.0円で提供されている。

「福助」で提供するセンターすしを食べるのようになった。サイズは目に気後れしていた女性本人向けにスリムに変わったが、気軽にのれんをく裏中トロに似て、わっさるようになった。どろとしたアボカドは、「ほり川」は97年に閉店本人に受け入れられた。したがって元祖の味は東京、パアル開業後、すし店「福助」にあり、店舗の「福助」では、今も彼女たちの舌を満足させている。



「カリフォルニアロールのほかには『サーモンスキンロール』など、脂ののったすしネタが米国人に喜ばれました」と当時を振り返る堀川さん(東京・銀座の「福助」本店で)

約204g(約4寸)のシヤリを包む「トビロ」(トビオ)の卵と青ノリ、白マを全体に握る。ひっくり返し、ノリの上のアボカド、カン、わかびを載せ、巻きます。形作ると完成。

断面は、長径7センチほどの太巻きサイズ。「裏巻きのしたは、ノリの香りを『裏』と敬遠する人がいたから。それに、香りの強いノリを外側に巻くと、アボカドのチリケットな味が消えて、アボカドは、アボカドを配した「すし」を配した「すし」。

「福助」で提供するセンターすしを食べるのようになった。サイズは目に気後れしていた女性本人向けにスリムに変わったが、気軽にのれんをく裏中トロに似て、わっさるようになった。どろとしたアボカドは、「ほり川」は97年に閉店本人に受け入れられた。したがって元祖の味は東京、パアル開業後、すし店「福助」にあり、店舗の「福助」では、今も彼女たちの舌を満足させている。

「福助」で提供するセンターすしを食べるのようになった。サイズは目に気後れしていた女性本人向けにスリムに変わったが、気軽にのれんをく裏中トロに似て、わっさるようになった。どろとしたアボカドは、「ほり川」は97年に閉店本人に受け入れられた。したがって元祖の味は東京、パアル開業後、すし店「福助」にあり、店舗の「福助」では、今も彼女たちの舌を満足させている。