

# 職人の心意気と衛生

料理を作る人をコックとかシェフといますが、すしの場合は板前、あるいはすし職人と呼びます。厳しい修業を積んで、専門の調理技術を習得した人たちです。すしを握る、箱に詰めて押す、布巾でしめる、巻き簾で巻くといった一連の作業は職人の“手”を通して行なわれます。おそらく、世界中で手を使って料理を仕上げているのはすしだけではないでしょうか。すし職人にとって、手は商売の元手(もとで)であるといえるのです。

それだけにすし職人は日頃から自分の手を大切に扱うとともに、すしを作るときは常に衛生や清潔に気を配り、お客様に安全で、おいしいすしを提供することに専念して仕事に従事しています。

## The artisan's spirit and hygiene

While a person who prepares cuisine is commonly referred to as a cook or chef, in the world of sushi cuisine, such a person is known as itamae, or sushi artisan. An itamae is someone who has completed a strict course of study to master specialized, culinary techniques. These techniques involve a series of tasks, including molding the sushi, packing it into a box and pressing it, winding it around with a dish towel, and rolling it with a bamboo mat. They are all carried out by hand and require an artisan's expertise. Most likely, sushi cuisine is the only type of cuisine in the world that makes use of the hand to complete a dish. For the sushi artisan, the hands are business assets. For this reason, he treats them with care every day, and is always mindful about hygiene when preparing sushi, completely devoted to assuring safety for customers without compromising flavor.

## 匠人之心与卫生

从事烹饪之人，一般被称之为厨师和主厨。而制作寿司的人，一般被称之为板前师傅或寿司匠。他们是经过刻苦训练并掌握了专业的烹调技术的人。捏寿司、压入盒中、用布拧、用小竹帘卷，这一连串的作业都是通过匠人的“手”来完成。在全世界，依靠纯手工来完成的食物中，也许只有寿司了吧。对寿司师傅来说，手就是生意兴隆的资本。

正因为如此，寿司师傅在平时就精心注重手的保养，在制作寿司的同时随时注意卫生和清洁情况，为顾客提供安全、美味的寿司，全心全意地从事这项工作。



芯がきちんと真ん中にきて、シャリを崩さず程よく締めるのがプロの巻ずしです。

The mark of a professionally prepared rolled sushi is a core properly positioned in the center and wrapped just enough to make the shari keep its shape.

真正的卷寿司是素材被细致地卷在中心部分，醋饭紧密捏合不会松散。



アナゴやシャコなどの握りずしには、その店の味といわれる煮ツメがぬられます。

Nigirizushi such as anago (sea eel) and shako (giant clam) are flavored with some nitsume spreading, which is said to be distinctive to a restaurant.

海鰻、虾蛄等手握寿司一般会被涂上店铺特有风味的酱汁。



煮きり醤油をつけたり、塩をふるなどネタの味を引き立てて出す握りもあります。

There are nigiri sushi (hand-formed sushi) flavored with soy sauce or sprinklings of salt to accentuate the taste of the topping or filling.

某些手握寿司会采用涂酱油汁、撒盐等方式，来彰显食材的风味。



その場でおろす本ワサビの辛さと香りはすしに欠かせない日本固有の香辛料です。

The wasabi is a distinctively Japanese spice, and the bitterness and aroma of this spice grated on the spot are indispensable to sushi.

芥末是日本特有的香辛料，吃寿司时不可或缺，您可以现场体验新鲜芥末的正宗辛辣和香味。