

仕込む、洗う、飲む…
飲食店にとって
水は商売の生命線

すし
うなぎ
味創

AKISHIMA
Thanks to you
深層地下水100%水道水のまち・阿久志

MONTANE
FLOWERS
Slightly Sweet

川島学さん

味創

川島美穂子さん

味創

川島 学さん

「味創」は、平成2年創業のお寿司屋さん。中神坂から奥多摩街道を西へ下り、ひとつ路地に
入ったシルバー人材センター（旧昭和町役場）
の向かいに位置します。のれんをくぐると、店
主の川島学さんと、奥様の美穂子さんが、気さ
くに迎えてくれます。ショーケースには新鮮
な寿司ネタが並び、品書きには海鮮料理やう
な重がお薦めに上がって
います。

川島さんは、昭島生まれ昭島育ちの生粋の昭島っ子。高校卒業後すぐに料理人の道を志します。実家の味創で料理と経営を学び始めましたが、



先代が早くに亡くなり22歳の若さで店を継ぐことになりました。それ以来、奥様と二人三脚で店を切り盛りしてきました。

昭島生まれのお二人。幼少期からあきしまの水に慣れ親しんできました。「昔は、あちこちで、湧き水が出ていて、特に熊野神社の水は冷たくておいしかったですね。当時は、神社の湧き水から流れる用水の水だって、当たり前のように飲んでいましたからね」と川島さんは語ります。さらに「今でも夏になると、近くの水路では、蛍が見られるんですよ。宮沢町にはワサビを栽培されている方がいらっしやるくらい水がきれいなんです」と奥様は声を弾ませます。

子育てにも大活躍なあきしまの水

「3人の子どもを育ててきましたが、安心して粉ミルクに水道水を使えたのは、本当にありがたかったです。子どもが大きくなってからも、部活動などで水筒を用意するのに、水出しで麦茶を作つてあげられるのが嬉しいです」。お子さんたちいわく、部活の遠征先で飲む水道水はあきしまの水に全くかなわないのだとか。

昭島市水道部では学校に向き水道出前講座を開催しています。特に人気なのが、市販のミネラルウォーター2種と「あきしまの水」の引き水体験。川島さん親子が受講したときは、意外にも票が割れたそうです。裏を返せば、あきしまの水は、お金を出して買う水と遜色のないおいしさとも言えるのでしょう。

ます。

飲食店にとって、水は商売の生命線

当然ですが、お茶ひとつとっても、水がおいしくなければ、おいしいお茶は提供できません。仕込み、炊飯、煮る、ゆでる、蒸す、水割り・お湯割り……。さらには、手や食器を洗ったりと、飲食店にとって水

は、商売を左右する極めて重要な材料です。

こんなエピソードがあったそうです。「うちの厚焼き卵のレシピを市外の料理人に教えて作っても



味創名物「厚焼き卵」にもあきしまの水が生きています。

コロナ禍前は、毎年、小学生の職業体験に協力してきた川島さんご夫妻。商売の心得やお寿司の握り方を伝授する中で、お寿司屋にとって、水がとても重要な役割を担っていることを教えてきました。



必ず手酢を付けてから握ります。

「お寿司を握る前には、シャリが手にくっつかないようにするため、必ず手酢^{てすず}を付けます。殺菌作用・防腐効果のある手酢は、酢と同じくらいの割合で水を入れます。お客さんの口に入るものだから、きれいで安全な水を使わなければなりません」。子どもたちは、川島さんの説明に熱心に耳を傾けながら、お寿司の握り方を学び

らったことがあるのですが、息子が『お父さんのつくる卵焼きと味が違うよ』と言ったんです。よくよく考えてみると、違うのは水だけだったんです。

「調理用としてウォーターサーバーを利用してある飲食店が多い中で、昭島は、水道の蛇口をひねればおいしくて安全な水が出てきます。当たり前のように使っています。こんなにも恵まれた環境は他にありません。大切に使いしていきたいと思えます」と川島さん。味創にはあきしまの水への愛情が詰まっています。



看板メニューは「おまかせ 10 巻」