



平成25年10月7日

卓話 『旨さの追求～現代の江戸前寿司～』

四谷すし匠店主

中澤 圭二様

四谷で寿司屋をやっています。寿司の仕事に入って35年になります。最近、食というものが変わってきて、特に寿司屋は平成になってから本当に変わりました。お任せスタイルは昭和の頃はほとんどなかったのが、今はほとんどの店でやるようになったこと、お客さんとのコミュニケーションの不足が出てきて、板前は作るだけお客さんは食べるだけという傾向になってきたことです。

うちの店ではシャリを2回に分けて炊きます。6時開店なら大体5時半にシャリが出来て2時間ぐらいですかね、シャリにも旬があるんです。それでまた炊いて後半に使う。シャリは人肌の状態にします。ネタは冷たすぎると味が分かりにくいので、必ず切ってまな板の上で常温にします。常温人肌で食べるのが一番寿司がおいしくなるんです。

私は修行時代、大阪や青森、練馬にいましたけど、出前をする店では1時間たってもおいしく食べられるように砂糖を入れて炊きます。関西では巻寿司、バッテラが多いので、昆布出汁から炊いて甘くして時間が経ってもおいしくなるようにします。練馬の方では8～9割が出前なので甘いシャリになります。それで銀座で寿司を出前で食べるより練馬の方がおいしかったということになります。

食文化がすごいスピードで変化していますが、元々この仕事の要はコミュニケーションなんです。昔は板前をつまみにして食べるような人がいて、文句を言ったり、こうせいあぁせいとか、これうまくなったぞとか言われて我々は育てられた。ところが最近、じゃあ好きな

ものにしましょうと言っても、いやいやお任せしますと自分で注文ができない。そこらへんどんなもんかなと思います。

平成元年に私がお店を出した頃は、海老の踊りとか何故かカチカチに生めた鮑とか穴子の刺身とか、食感がいいものが良しとされていました。それが今は海老の踊りもカチカチの鮑もなくなり、食感から味の時代になりました。時代の正義は常に変わるんです。場所の正義もあって、その場所に合った料理法があると思うんですけど、西から来た人が江戸前寿司ってなんでこんなに色々いじるの、もっと生のフレッシュな寿司が食べたいって言われる。でも酢飯にネタを合せるのが江戸前なんですね。昔は流通が悪くて寝かされて来てたんで、それに向けた料理法があった。今は新鮮な状態で来ちゃうんで、それをそのまま使っておいしい食べ方もあるけど、多少寝かした方がおいしくなる食べ方もあるということです。

また魚にはハシリと旬があります。鯉のハシリは初鯉で香りの良さを、旬は戻り鯉で脂の旨さを求めます。コハダのハシリは若い新子で香りを、旬は冬で、旨みを際立たせたコハダの旨さ味わってもらいます。だから新子、新烏賊、新秋刀魚で夏を感じてもらい、お盆を挟んでコハダ、スミ烏賊、秋刀魚に入れ替わって秋を感じてもらおう。そういう日本だからこそ、寿司屋は季節感を大事にしたいと思っています。

