

日本の色④ 白：魚の色は様々あるが、握りずしに共通するのはすし飯の色だ。清潔、純白、神聖を表す色でもあり、職人が着用することも多い。

すきやばし次郎の「おきまり」

※写真中の番号は、山本氏が考案した「おきまり」をおいしく食べるための順を表す



左の写真が「おきまり」。通常の「おまかせ」(2万5000円〜)より量は少ないが、どれも味わい深い、手抜きのない握りだ。職人技をしっかりと味わうために山本氏から助言をもらった。

山本氏お薦めの「おきまり」を食べる順番：もちろん自由を楽しむのが基本だが、参考までに山本氏の好みは次の通り。「海苔が湿らぬうちにまずカップを1つ。それからあっさりとした白身魚、イカを。口直しにカップを2つ。次にコクのある赤身、中トロ。酢が効いたコハダを味わい、カップで気持ち切り替えて、ウニ、アナゴへ。カップ2つの後に、デザートとしてたまごを」。

リズムよく口に運ぶ：山本氏曰く「すしは出てきた瞬間が一番おいしい」。機を逃さず味わおう。その店の売りや雰囲気にもよるが、すし屋ではできればすしを味わうことに集中したい。

醤油はつけすぎないこと：それぞれの魚の微妙な味をじっくり感じるために、山本氏は生姜を箸でつまんで醤油に浸し、ネタの上から好みの量を塗る。なるほどうまく食べられる。食べる直前にサッと塗ったり、赤身などにはまず最初に塗っておいなりと、工夫してみるのも楽しい。

すしの歴史

元祖は「馴れずし」：2000年前から中国にはすしの類があった。魚を飯とともに漬け込む「馴れずし」が日本に伝わったのは恐らく米と同時で、かなり早い時期であったようだ。奈良時代や平安時代の文献にもアユ、フナなどの馴れずしが記されている。

江戸時代になると、食べるまで何カ月もかかる馴れずしより手取り早い製法として、醸造酢を使う人工ずしが開発された。酢に魚を漬け込んだり、米に酢を混ぜたりしたアユ、サバ、アジなどの姿ずし、押しずしや大阪風の箱ずしなどが生まれた。

現在の江戸風「握りずし」は、1810年本所横綱に店を出した華屋與兵衛により、その数年後に創作されたと言われ、アナゴ、イカ、エビなどを味つけし、握ったすし飯の上に載せたものが多かった。つまんで口に放り込む食べ方が江戸っ子の気性に合ったのか、與兵衛の握りずしは江戸中の評判を呼んで繁盛したという。

5000円で味わえる名店の「おきまり」



Masuhiro Yamamoto

山本益博(やまもと・ますひろ)氏 1948年、東京都生まれ。料理評論家。フランス料理を紹介する仕事で評価され、2001年にフランス政府から「農事功労勲章シュヴァリエ」を受勲。現在、国内の農事功労勲章受章者団体[MOMA]企画委員として企画立案に尽力。プライベートサークル「a Table 99」を主宰。近著に「至福のすし―すきやばし次郎の職人芸術」(新潮新書)など。



Yoshikazu Ono

小野禎一(おの・よしかず)氏 1959年、大阪府生まれ。19歳で料理の世界へ。東京の割烹料理屋で修業を積み、24歳で「すきやばし次郎」へ。「40歳近くで(自分には)これ(すし)しかないと感じるようになった」。父・二郎氏に認められるよう腕を磨く毎日。「普通なら触れないほどのいい魚を扱えるこの環境に感謝している」。

名店に臆する必要はない 一口にすしと言っても日本全国に実に様々なすしがある。今回は江戸前すし、つまり握りずしについて学ぶため、東京・銀座「すきやばし次郎」を訪ねた。国内外からすし好きが集まってくる名店中の名店である。店主、小野二郎氏(79歳)との親交25年の料理評論家、山本益博氏とともに、二郎氏の長男・禎一氏が握るすしを食べ、すし初心者へのアドバイスをもらった。

初めの疑問、「筋金入りの食通でもない者がおいそれと名店のすしを食べたいのか」に山本氏はこう答えた。「最初に本物を知ることが大切なんです。後で他の店で食べる時に「この店はあそこより味は劣るが、この値段だから納得しよう」と、基準にできずすから」とはいえ、最初から名店のカウンターに座るのは恐れ多い。そんな人にお薦めがあった。「おきまり」という5000円のセットである。これをテーブル席で味わう。「そんなに高いの!」と思うかもしれないが、町のすし屋の特上握

連載第十二回 名店で江戸前すしを味わう

本物だけが持つ凄み

真の国際化とは自分の国を知ること。江戸四大グルメの一つで日本を代表する食文化。しかし本物を味わう機会はそう多くない。学んで、味わい、そしてうなる。



日本のおふれ

渡辺幸裕(案内人) ◆ 文
text by Yukihito Watanabe
寺尾豊 ◆ 写真
photographs by Yutaka Terao

さらに深める参考情報…

【書籍】
『すきやばし次郎 旬を握る』
(里見真三著、文藝春秋)
『すしの雑誌』
(旭屋出版MOOK)
『寿司、プリーズ！—アメリカ人寿司を喰う』
(加藤裕子著、集英社新書)

【ウェブサイト】
寿司奉行
<http://www.asahi-net.or.jp/~yi4e-yni/sushi.htm>
銀座コンシェルジュの薦めるお寿司屋さん
<http://www.ginza.jp/tokushu/vol-149/>
「江戸前鮓」考
<http://www.mizkan.co.jp/edomae/index.htm>
会員制有料サイト ジャパン・ナレッジ
<http://www.japanknowledge.com/>

【告知】

日本かぶれの会
「次郎」の「お決まり」を食す

すきやばし次郎で「お決まり」を味わいます。山本益博氏がすしの魅力を直伝します。この機会にぜひご参加ください。

日時：4月2日(土) 13:00~14:30
会場：「すきやばし次郎」
東京都中央区銀座4-2-15 塚本素山ビル地下1階 Tel 03-3535-3600
募集人数：7人
参加実費：7000円(料理代、講演代)
締め切り：3月18日(金)
応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato12/>で必要事項をご入力ください。
発表：参加者に直接ご連絡します。
問い合わせ先：info-nba@nikkeibp.co.jp

—すしを味わう時の着物—

ソフトな色調が特徴の「籠紋り染め」を使った無地の着物。羽織はカルロス・ゴーン氏が著書の表紙で着たグレンチェック柄のもの。(渡辺幸裕)

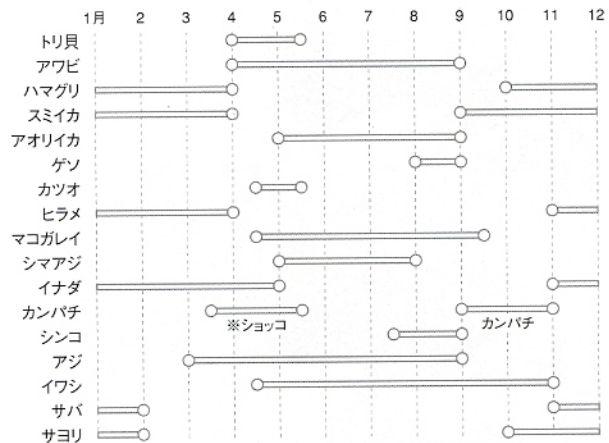


黒地に桜の花びらが散る小紋に白地の帯、という鮮やかなコントラストで。粋で格好よく、上品な雰囲気。写真/野弘路
(金子恵美子さん=読者、出版社勤務)
着物撮影協力/銀座もとじ

案内人・文
渡辺幸裕(わたなべ・ゆきひろ)
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、本国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

季節のすしだね

すし屋ほど多くの旬の魚を味わえる場所はないだろう。それぞれのすしだねの美味しい季節を知っておくといい。



※ショッコはカンパチの幼魚で体長30cm程度の魚

すし屋で耳にする言葉

すし屋にまつわる言葉に注目してみよう。

鉄火・マグロの海苔巻き。賭博場が鉄火場と呼ばれ、そこで食されたことから名づけられたらしい。
カッパ、キュウリ巻き。カッパ巻きの略称。切り口が河童の頭を上から見たところに似ているという説や、キュウリが河童の好物だという説などがある。
すしだね…すしの材料。
ひかりもの…皮が光る魚の総称。アジ、コハダ、サバなど。
ガリ…生妻。噛むとガリガリと音が聞こえるから。口直し効果がある。
シャリ…すし飯のこと。炊き上げた米が白くシャリシャリとしているからとか、お釈迦様の遺骨が白く細かいところから、仏舎利からきているなど諸説ある。
※シャリ、ギョク(たまご)、むらさき(醤油)、あがり(お茶)、おあいそ(お勘定)、ネタ(すしだね)などは「登」と呼ばれる店側の隠語。客は使わない方がいい。

りの相場が3000円前後。超一流店でこの値段はお値打ちだ。「材料と席がある時のサービスマン」のため、必ず食べられるわけではないが、毎月給料日に食べに来るビジネスマンもいるとのこと。財布と相談して「本物のすし」に会いに行く。そんなつき合い方がいい。

天国に一番近い席

すし職人は単に魚を切つて酢飯と一緒に出すのではない。入念に準備をし、最高の味に仕上げている。例えばすしのために生まれた魚と言われるコハダなら塩と酢でどのようにしめるか、赤身のマグロを何分醤油につけて「ツケ」にするのにおいしいか、そのマグロ

もどのくらい店で寝かせて最高においしい状態で客に出すのか…。名店では想像を絶するあらゆる努力と工夫が施されている。
現代最高のシェフと言われるジョエル・ロブション氏は「天国に一番近い席」と言い、来日したら必ず次郎のカウンターに座るそう。素人でも本物のすしを味わいそのすこさを体験すると、「今まで食べてきたすしは何だったのか」と思っている。日本を代表する食文化の一つであるすしについて、自分が何も知らなかったことに気づかされる。回転すしやコンビニエンスストアのすしなど手軽なすしだけではなく、時には本物の江戸前すしを食べ、日本にかぶれてほしい。

特上のすしだねを、最もおいしく供する職人仕事