日本のすし職人 SUSHI

尾崎雅也

（おざき・まさや）

目白 鮨おざき 代表

カスタマーファーストの技と心意気

日本が世界に誇る「すし文化」に注目し、「すし職人」たちの技と心意気を紹介する。
第２回目は「目白 鮨おざき」（東京都豊島区）の尾崎雅也氏の仕事ぶりをクローズアップしてみたい。

1976年生まれ。95年服部栄養専門学校卒業。96年より21年間にわたって「鮨源 高田馬場本店」で勤務。2017年に「目白 鮨おざき」を独立開業し、現在にいたる。

財界人や著名人が足繁く通う「鮨源 高田馬場本店」（東京都新宿区）で21年間にわたって修行を積んだ後、2017年に「目白 鮨おざき」を開業した尾崎雅也氏。曰く「自分の店を持ってからは『すし屋のカウンターはお客さまに喜んでもらう場』ということをモットーにしてきた」という。そして「つねにお客さまの声に耳を傾けながら、すしや料理を提供している」そうだ。

その言葉どおり、尾崎氏は毎日、その日仕入れた食材を使ってコース料理を提供、お客からの咄嗟の注文にも臨機応変に対応している。たとえば「お客さまに『アジフライが食べたい』といわれたら、最高のアジを使い、その食感や風味を味わえるよう、薄衣のフライにして出している」とのこと。そして「たえずお客さまの好み、食べたい品を想像し、気持ちを察知しながら接客している。この方針はいつまでも大切にしつづけたい」と話す。

左からコハダ、中トロ、カスゴ

そんな尾崎氏が手掛けるすしと料理にはオリジナリティとこだわりがタップリと詰まっている。それは開業時から「『自分にしかできない店』をつくりたいという強い思いがあったからだ」と尾崎氏。たとえば仕込みについては「仕入れてきた魚のおいしさを引き出すことができるかどうかが肝心だ」と。魚種や寝かす時間によって魚の旨みや食感は大きく異なるので、仕入れた魚の状態に合わせた仕事が大切になるというのだ。だから「昆布締めひとつとっても、塩加減などを毎日変えながら最高の仕上がりを目指している」そうだ。「とくにコハダはベストな柔らかさと塩加減を追求しているのでぜひ味わってみてほしい」と目を輝かせる。

もちろん、シャリにもこだわりが詰まっている。「開業前の数カ月はいろんな地域や品種の米や赤酢、酢を仕入れて、毎日のように組み合わせや配分を変え、どんなネタとも相性が良く、ネタと一緒に口のなかで綻んでいくようなシャリを探求した」という。が、それでも「まだまだ道半ば。最高のシャリを目指し、これからも改善をつづけていきたい」と力を込める。

たしかに、すし屋にとっては「ネタとシャリ」が生命。全力でその改善に挑みつづける尾崎氏の意気込みには、江戸前のすし職人ならではの気迫があった。

目白 鮨おざき　東京都豊島区目白3-13-1 コトブキビル3階　TEL 03-6908-0506　www.instagram.com/mejiro_sushiozaki/?hl=ja（公式インスタグラム）

※本コーナーはウェブメディア「すし職人の履歴書」（https://sushichef.careers）とのコラボ企画です。より多くのコンテンツをご覧になりたい方はぜひアクセスしてみてください。