

日本のすし職人

飯田隆之

九段下 寿司政 旬八海 店長

老舗の伝統を受け継ぎながら 幅広い経験で活気あふれる店づくりを目指す

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本コーナー。
第1回は「九段下 寿司政 旬八海」(東京都豊島区)の飯田隆之氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



[いいだ・たかゆき] 1975年生まれ。93年町田調理師専門学校卒業。専門学校に入学する以前にすし屋に弟子入り。派遣業務を通じて200店以上の幅広いタイプのすし屋で勤務した後、老舗の「九段下 寿司政」に勤めはじめ、現在にいたる。



中学校を卒業してすぐにすし屋での修業をはじめ、回転すしチェーン店から銀座の超高級店まで2000店以上で働いてきたという飯田隆之氏。現在は1861年創業の老舗「九段下 寿司政」の支店(西武百貨店のデパ地下にある「九段下 寿司政 旬八海」)で店長を務め、日々、幅広い客層に江戸前の味と接客を提供している。

それにしても、多くのすし屋で働いた後に、飯田氏はなぜ「九段下 寿司政」で働くことにしたのだろうか。「寿司政は今まで見てきた店でもとくに江戸前寿司の伝統をきっちり守っていて、感銘を受けた。その江戸前本来の「仕事」を守り、伝えていきたいと思ったからだ」と話す。では、江戸前の作法とは何か。あらためて飯田氏が店長を務める「九段下 寿司政 旬八海」でその作法を見聞した。「当然、ネタや料理などはある程度、店長である自分の裁量でアレンジしているが、『煮る』『締

める』『焼く』といった江戸前の基本の「仕事」に関しては店の方針をシッカリと守っている。たとえばガリやカンピョウの味つけにしても、手間暇を惜しまず、すべて手作りにこだわっている。最近では既製品が主流になってきているが、その違いは食べただければすぐにわかると思つ」と話す。

そのほか、シャリにも老舗ならではのこだわりがある。「江戸前の伝統に則り、赤酢を使つてしょっぱめのシャリに仕上げている。とはいえ、シャリにはまだまだ進化の可能性があると思うので、米のブレンド具合や酢の配合などは日々、研究しつづけている」という。

この店を訪ねたら、もうひとつ楽しんでもらいたいものがある。それは飯田氏が接客する姿だ。「昔からお客さんと話して場を盛り上げるのが得意だったし、それが江戸前の魅力のひとつだと思っている。今の店はデパ地下にあることもあって、普通の店よりも客層が幅広く、私自身もお客さんとの会話を心から楽しめている。ありがたいことに、私と話すことを目的に定期的に来てくださる方もいる」と飯田氏は話す。たしかに、飯田氏には江戸の雰囲気(雰囲気)が途切れないように場つなぎする太鼓持ちの意の風が。その味といい、接客といい、存分に江戸前の伝統を感じることができるはず。まずは一度、店に足を運んでもらいたい。

九段下 寿司政 旬八海 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店 B1F TEL03-5949-5010