

日本のすし職人

土屋晋作

(つちや・しんさく)

鮨 松葉屋 代表

流行にとらわれずに、顧客本位の「すし」を探求する

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3回目は「鮨 松葉屋」(東京都中央区)の土屋晋作氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



1992年中央大学法学部卒業。98年から東京・築地の仲卸店に10年間勤務。2008年から東京・六本木のすし屋で5年間修業。13年「鮨 松葉屋」を独立開業し、現在にいたる。



土屋氏が握る自慢のマグロ

築地の仲卸店で10年間勤務した後、東京・六本木のすし屋での5年間の修業を経て、2013年に「鮨 松葉屋」(東京・日本橋)を開業した土屋晋作氏。「魚は香りが命にぎり人は人肌にごだわる」というモットーのもと、オリジナリティにあふれた「すし」を握りつづけている。土屋氏が「魚の香り」を意識するようになったのは28歳くらいのことだった。お客として通っていた「紀文寿司」(東京・浅草)の大将であり、『魚味礼讃』(中央公論新社)の著者でもあった関谷文吉氏に「魚は香りだ」といわれて以来、魚の香りをつねに意識するようになったという。

実際、魚の香りは実に奥深く、同じ魚種でも季節によって変化する。たとえば「冬のマグロは脂がタツプリ」とのっついて甘い香りが強いが、夏のマグロは冬よりは脂が少なく、

甘い香りのなかにきれいな酸味が立ち上がる」と土屋氏。そして「うちの店では夏のマグロ、とくに定置網漁で揚がったやわらかい肉質のマグロを好んで使っている」と話す。

当然、シャリにもこだわりのある。曰く「最近では赤酢のみを使ったシャリが流行っているが、うちでは赤酢と米酢、そしてリンゴ酢を独自の割合でブレンドしたものを使っている」とのこと。「赤酢のみのシャリだとイカや自身魚のように繊細な香りを持ち味としたネタに合わせづらいから、赤酢に固執することなく、独自のブレンド酢を使いつづけている」そうだ。もちろん、米のものにもこだわりがあり、最適な食味と口ほどけを生み出すために、5種類の銘柄をブレンドしたものを使用しているという。

土屋氏にはもうひとつのこだわりがある。顧客本位のすしや料理を提供することだ。そのために「お客さまに提供した料理を毎日ノートに書き留め、つぎに出す料理に生かしている」と話す。日々精進、おかげですしや料理の何たるかがわかってきたという。だが、「今の力量や店の規模では、まだ一人ひとりにオーダーメイドのすしや料理を提供することはできない。だからこそ、少しでもその理想に近づけるよう、さらに精進しつづけたい」とも。流行にとらわれず、ただひたすらにお客のことを思う——。そこにはまさに江戸前の心意気がある。

鮨 松葉屋 東京都中央区日本橋本町1-4-2高砂ビル1階 Tel.03-5204-2203 www.sushi-matsubaya.com