

君塚俊一

(きみつか・しゅんいち)

千葉蓮池 丸万寿司

老舗の伝統と江戸前の技、郷土・青森の食材が織りなすハーモニー

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4回目は「千葉蓮池 丸万寿司」(千葉県千葉市)の君塚俊一氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



1971年青森県生まれ。地元で小学校の教員を務めた後、28歳の頃から5年間、「銀座久兵衛」で修業。2004年に「千葉蓮池 丸万寿司」にすし職人として入店し、現在に至る。

君塚氏が握るクルマエビとイカのすし。イカには青唐辛子醤油が塗られている



東京・銀座の名店「銀座久兵衛」で5年間、腕を磨いた後に、1947年創業の老舗で妻の実家でもある「千葉蓮池 丸万寿司」(千葉県千葉市)で働きはじめたという君塚俊一氏。自他ともに認める無類の魚好きで、「最近では市場で顔立ちやフォルムを見るだけで、どの魚かといったことまでわかるようになってきた」という。そして、ネタの仕入れに関しては「千葉ならではの外房の食材と東京(豊洲市場を通して全国各地)の食材をいここ取りしている」と話す。

君塚氏は老舗の伝統に江戸前の技を融合させ、仕入れた極上のネタをオンリーワンのすしに仕上げる。たとえば「天然のクルマエビが入ったら、私の場合は半茹でにして握る。そうすることでクルマエビ特有のブリツとした食感を生かしながら、甘

みを最大限に引き出すことができると微笑む。

また、君塚氏は自身の郷土である青森の良質な食材を江戸前の技と掛け合わせるという試みにもチャレンジ。その代表例が、青唐辛子を醤油などに漬けた「青唐辛子醤油」を使った品々だ。「とくにイカの刺身やすしなどにチョットたらすと、イカの甘みが際立ち、最高に美味だ」という。そのほか、青森の知人たちから送られてくるキノコや山菜といった旬の食材も、積極的に料理に取り入れるようにしているそうだ。

その一方で、すし屋の定番、茶わん蒸しにも相当なこだわりが。カツオと昆布のダシがホンノリと舌を刺激し、懐かしく温かい味わいを堪能できる。「うちの茶わん蒸しには旬の食材がタップリと入っているほか、餡がかかっているなどのオリジナリティもあり、他店にはない仕上がりになっている。おかげさまで、常連客の皆さんは今も昔もこぞって注文してくれている」と君塚氏は話す。

とにかく食を愛する君塚氏。だから「お客さまから新しい食材の情報をお聞かせいただければ、まずはそれで何かできないかと思案する。最近もイタリアの魚醤として知られるコラトウラーラについて教えていただいたので、何とかこれをすしや料理に取り入れられるかかとチャレンジしているところだ」という。食欲にすしの可能性に挑むその姿は見事、その一語につきる。