

日本のすし職人

地引 淳

(じびき・じゅん)

淳ちゃん寿司 代表

初代世界チャンピオンが目指す「町のすし屋」のニューウェーブ

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6回目は「淳ちゃん寿司」(東京都八王子市)の地引淳氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



1970年東京都生まれ。親戚が経営している「すし おおまさ」などで腕を磨いた後、30歳から回転ずしチェーン店の「独楽寿司」での勤務を開始。「独楽寿司」での勤務期間中、2015年に「グローバル寿司チャレンジ」に出場し、初代チャンピオンの座に輝く。20年9月に「淳ちゃん寿司」を開業し、現在に至る。



上:店内のカウンター
下:地引氏が握るコハダとタイのすし

コロナ禍の真っ只中、2020年9月にオープンした「淳ちゃん寿司」。最寄り駅は京王高尾線山田駅(東京都八王子市)とけっして好立地とはいえないが、「町のすし屋」ならではの味とコストパフォーマンス、そして趣向を凝らしたメニューが、はやくも多くのリピーターたちの心をガッチリと掴んでいるという。

代表の地引淳氏は江戸前の老舗「すし おおまさ」(東京都日野市)や「築地 寿司岩 総本店」(東京都中央区)、「下高井戸旭寿司 総本店」(東京都世田谷区)、回転ずしチェーン店「独楽寿司」などですし職人としての技術を徹底的に学んだという。そして、独楽寿司で勤務していた2015年には、世界中のすし職人が腕を競い合う「グローバル寿司チャレンジ」で個性的な作品を生み出し、初代世界チャンピオンの座に輝いた実績も持っている。「すし おおまさ」などで学んだ職人としての基本や礼儀、振る舞い方、そして『独楽寿司』で学んだ手早くきれいに調理する技などを発揮できたおかげだと思ふ」と地引氏は振り返る。

満を持して独立した現在は、顧客にゆっくりと気兼ねなく食事を楽しんでもらうことをモットーに掲げ、「食べて飲んで5000円〜6000円円で満足していただけるようなメニュー構成にしている」という。人気は三貫セットで、とくに「まぐろ三貫」(800円)はリーズナブルにトロ、中トロ、赤身を味わえるとなって人気を集めている。また、子ども向けに考案したという「エビフライ巻き」はSNSなどで「エビがはみ出している」と話題を呼び、テイクアウトでも人気の一品に。「エビフライは一つひとつ手仕込みなので、毎日なかなか大変だが、こうも人気になるとやめるにやめられないね」と地引氏は微笑む。江戸前を軸にしても、「大阪すし」の要素を取り入れている点もユニークだ。「お客さまが刷毛ですしに醤油を塗って食べる」という大阪すし特有のスタイルを取り入れてみたところ好評で、いまや店のスタイルとして定着している」と地引氏。さらに、大阪すしにならって玉赤(赤だしの味噌汁に卵を落としたもの)などもメニューに取り入れている。

「お客さまに喜んでもらえるのが何よりのやりがいだが、それに加えて、すしのあらたな可能性にチャレンジすることも私にとっては大きなモチベーションになっている」と話す地引氏。さまざまなスタイルを取り入れつつける姿勢に職人の矜持を見た思いがした。

淳ちゃん寿司 東京都八王子市緑町291-5 SUGI マンション2 103号 Tel.042-657-8700