

# 日本のすし職人

## 伊保 聡

(いほ・さとし)  
鮓 伊保 店主

### 文学の香りが漂う菊坂から江戸前ずし文化を発信!!

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。今号は樋口一葉や宮沢賢治など、名だたる文人たちが暮らした菊坂(東京・本郷三丁目)に「鮓 伊保」を構える伊保聡氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



1974年生まれ。1990年に高校を中退し、東京・品川のすし屋で働きはじめる。その後、複数のすし屋、そして東京・池袋の「築地寿司清すし魚寿」の立ち上げなどを経て、2020年に東京・本郷三丁目にて「鮓 伊保」を開業。



伊保氏が握る江戸前ずし

文学の香りが漂う東京・本郷三丁目の菊坂に佇む「鮓 伊保」は、2020年に開業した新興の江戸前ずし屋だ。店主の伊保聡氏(46歳)は東京・池袋の「築地寿司清すし魚寿」などで腕を振った後に独立を決意、30〜40軒もの物件を見て回った末に、この地に店を構えることを決意した。「東京大学に近く、落ち着いた雰囲気や客層に期待できること、席数はわずか6席だが、お客さま一人ひとりとゆっくり向き合える設えになっているあたりが気に入った」と伊保氏。

高校を中退し、すぐさますし職人の世界に飛び込んだというだけあって、その技量は折り紙付きだ。「江戸前ずしを軸にしなから、自分なりの工夫を随所に凝らすようにしてい

る。たとえばシャリに使う酢に関しては、赤酢を中心にしながらいくつかの酢をブレンドし、江戸前の伝統を感じてもらいながらも食べやすい風味に仕上げている」と。また、仕入れに関しても「10代の頃から築地市場に出入りしていたので、仲卸の皆さんとはツーカーの仲。おかげで阿吽の呼吸でこちらがほしいものを出してもらえる」と伊保氏。

当然、すしはいずれも美味だが、なかでもコハダやシンコ、サバなどの酢じめのネタは必食。「酢じめは実に奥深く、扱う魚介のサイズや脂のノリ具合などに応じて、どのくらいしめるか、どのくらいの塩加減にするかといったことを見極めなければならぬし、その日の気温や湿度なども加味しなければならぬ。このあたりの絶妙なさじ加減は毎日、食材と真剣に向き合ながら仕込みを手掛けてきたからこそ得られる感覚だと思ふ」と自信満々だ。

もちろん、ときにはチョツとした変わり種に挑戦してみることも。「最近だと殻付きのアオヤギが目についたので仕入れてみたが、やはり鮮度が素晴らしく、お客さんにもとても喜んでもらえた。このようにあらたな出会いがあるので、市場通いはやめられない」と。予約時に食べたいネタなどの要望にもできるかぎり対応してくれるとのことなので、自分の好みを伝えたいうえでノレンをくぐってみるといい。

