

日本のすし職人

茂木和隆

(もぎ・かざたか)
はなみずし
花見鮨 店主

人とのつながりを支えに老舗の看板を守りつづける

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。
今号ではJR目黒駅から徒歩1分、花見鮨のノレンをくぐってみた。



1965年東京都品川区生まれ。25歳のときに家業のすし屋、花見鮨(東京都品川区)の後を継ぐことを決意、すし勤(神奈川県川崎市)、勘八本店(東京都中央区)、日本料理菱沼(東京都港区)での修業を経て、花見鮨のつけ場に立つ。



(上)茂木氏が握るすしは一般的な俵型のものより細長い。「手で持ってスツと口に入れやすく、口のなかでやわらかくほじけるように」と試行錯誤を重ねてたどりついた形状だという
(下)「料理については、なるべく幅広い調理法でお客様を飽きさせないよう工夫を凝らしている」と話す茂木氏

目黒に根づいて90年以上、花見鮨は地元でもっとも古い飲食店として知られるすし屋である。3代目店主の茂木和隆氏(56歳)は無類の大好き、話好き。「お客様とフレンドリーに、密にコミュニケーションを取るよう心がけている」という。もちろん、ただ雑談を楽しむのではなく「旬の魚のおいしさや産地の話などを積極的に伝えたり、ふとしたやりとりのなかでお客様の好みや気分を聞き出し、それに合ったすしや料理をすすめたり」と、話題は板前ならではの。たとえば、カウンター越しに「マグロで一番うまい部位はどこか」と聞かれた茂木氏は、すぐさま血合い近くの中トロ部分、いわゆる「血合いギシの中トロ」だ、と返し、「血合いと中トロの間の合わせ身の部位もオススメ。ここは血が強めなので刺身では出せないけれど、焼くとうまい」と伝えた。するとお客様からは「ぜひ食べてみたい」という注文が。ネギを挟んでショウウが醤油で味つけし、しっかりと焼き上げ、レモンと七味をかけて出したところ、大好評だったという。「私のひと言、ひと手間でお客様が魚をよりおいしく味わってくれるような接客がしたい」と茂木氏は話す。

そして「そのときどきで最高の食材を仕入れるためには、お客様とのやり取りと同様、コミュニケーションや昔からの縁が大事だ」と茂木氏。たとえば魚の仕入れでは「祖父の代から通っている仲買人さんに基づくとお世話になっている」そうだが、「こちらで仕入れたいものをファックスしておく、朝になって向こうから連絡がきて『ヒラメの注文をもらっているけど、今日の仕入れはイマイチ。カレイが最高だけどうする』といった具合にいろいろと提案してくれる」という。

このように、すし職人として仕入れ先やお客様とのつながりや縁、コミュニケーションを大事にしてきた茂木氏。「同じ土地で90年以上商売をやってきた積み重ねがあるから、お馴染みさんに対してはもちろん、亡き父や祖父に対しても恥ずかしくない店であれば、という思いがつけねにある」と話す。その思いを引き継ぐのは大学を卒業したばかりの息子さんだ。「目下、赤坂の会席料理店菊乃井で修業していて、いずれはすし屋に移ってさらに修業すると思気込んでいます」とのこと。あと10年もすれば花見鮨は創業100年の老舗に。これからの世代を越えて愛され、親しまれる店であってほしいものだ。

花見鮨 東京都品川区上大崎2-16-2 TEL 03-3442-8730 hanami-sushi.jp