

日本のすし職人

須田勝成

(すだ・かつなり)
ぎょすいてい
魚粋亭店主

都心からも常連客を集める企業城下町の名物すし店

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青梅線小作駅(東京都羽村市)の近くにある「魚粋亭」のノレンをくぐってみた。



1962年東京都立川市生まれ。高校卒業後は地元の塗装店に就職したが、料理の道にすすみたいという思いが募り、すし店の門戸を叩くことに。全国にチェーン展開しているすし店などで修業を積み、94年に魚粋亭を開業。



「にぎりその(一)」のすしと天ぷら

「魚粋亭」があるJR小作駅周辺(東京都羽村市)は東芝や日立の企業城下町として栄えてきた歴史を持つ。そのため、同店が開業した当初は会食などの利用客が多く、「仕入れにこだわり、キッチンとしたすしや料理を提供すればそれで十分だった」と店主の須田勝成氏(59歳)は話す。しかし、一部の大手企業が撤退したことで小作の環境は激変、多くの飲食店が廃業に追いやられてしまったという。

だが、須田氏は20年ほど前から個人客向けのランチメニューなどの開発に注力し、最終的に「ランチでは儲けよりも、お客さんに喜んでもらうことに重きを置くことが大切だ」と確信。リーズナブルで満足度の高いランチメニューを提供し、個人客の胃袋を掴むことに成功した。では、そのランチメニューとはどのようなものか。たとえば、ランチの「にぎりその(一)」(2100円)はすし8貫と巻き物にサラダや天ぷら、お椀、さらにはサービスでいなりすしが付いてくるという贅沢なセット。すしのネタには須田氏の技が存分に発揮されており、いずれも美味だ。8〜10種の野菜のなから好きなものをふたつ、その場で揚げてもらえる天ぷらもうれしい。これでも十分に江戸前の味と技を堪能できるが、さらに良質なネタを使った「にぎりその(二)」(3200円)や「粋」(4800円)もあるので、食事のシチュエーションに合わせてメニューをチョイスできそうだ。

また、この店を訪ねたら昼の部夜の部ともに味わっておきたいのがマグロだ。マグロの仕入れには自信を持っており、「大間のマグロはもちろん、リーズナブルでおいしい本マグロなど、新鮮なネタを取り揃えている」と胸を張る。そして「料理にはおたがいの理解が必要だから、つねにお客の好みや思いを汲み取るようにしている」とも。おかげで、その味と技は高く評価されており、都心から足を運ぶ常連客も後を絶たないそうだ。

コロナ禍にあつては「2020年3月、4月あたりは厳しかったが、テイクアウトなどに力を入れ、何とか窮地を乗り越えることができた」と話す須田氏。最近では「テイクアウトが集中する時間帯などもあるので、営業時間などについてもあらたなスタイルを模索中」とのことだが、「これから小作を代表するすし店としてお客に寄り添った味を提供していきたい」と意欲を燃やしている。

魚粋亭 東京都羽村市小作台3-22-2 カナモリビル1F Tel.042-555-7460 gdfp400.gorp.jp

※本コーナーはウェブメディア「すし職人の履歴書」(<https://sushichef.careers>)とのコラボ企画です。より多くのコンテンツをご覧になりたい方はぜひアクセスしてみてください。