

永くお客さんの前に

板前として立ち続けたい

(有)玉寿司

代表取締役 平田 隆敏さん

今回は、寿司、会席料理の人気店、(有)玉寿司に光を当てる。社長である平田隆敏さんにお話を伺った。

平田さんの師匠は、大分県佐伯市で「寿司源」を営む福永氏。福永氏はドバイの王族に何度も呼ばれるほどの有名人。「佐伯寿司」を広く味わってもらおうキャンペーン「黒潮の極(きわめ)佐伯寿司街道」の発起人でもある。テレビの取材もよく入る。

その師匠に、離れる時に言われた大事な言葉がある。「地元になじむ、寿司屋になりなさい！」並にぎりでも、大川

の人たちの口に合うような寿司、都会のようなおしゃれにこだわる、洗練した寿司はいらない。平田さんは、玉寿司を始めてから三十年、地元の人たちに愛される寿司職人になる努力をしてきた。

その精神は、店構えや部屋の佇まいにもよく表れている。大川組子、彫刻欄間、障子、建具類が使われている。『家具の街大川』をイメージできる造り。「遠方から来たお客さんへのPRになればいい」と思っています。実際にこれまで何本も、同じモノを大川で購入されたお客さんがいらつ





「しゃいましたね。」
一九九八年からは、店をイルミネーションで明るく飾っている。「一九九八年は、不幸にして地元で自殺者が何人も出た年。何とか地元を明るくできないか、という思いで始めました。」という。また、池坊の資格を持つ、女将の生



イルミネーション

ける花も、部屋でいい雰囲気
を放っている。地元を大切に
する思いが伝わってくる。
さて、肝心の料理に話題を
移そう。

筑後一円にファンを持つ人
気の秘密は、天然素材に徹底
してこだわること。

寿司ネタには、天然魚しか
使わない。こだわりである。

「われわれ素人だと、『いけす』
があると、新鮮なネタを提供
してくれる店」というイメー
ジがあるが、必ずしもそうで
はない。そのほとんどは、養
殖物だそう。

天然魚がなぜおいしいか。
こう言われる。「食べていた
だけばすぐにお分かりいた
だけると思えますが、身の締
まり、おいしさが全然違いま
すね。浅く狭い海中のエリア



で、えさで太らせただけの魚
とは全く違います。」

平田さんの趣味は魚釣り。
釣ってきた魚をお店で振る舞
うこともあるそう。では、
「和食」の方はどうだろうか。
やはり素材を大事にしてい
る。

和食の責任者は、京都で修
業をし、約四十年職人をして
いる平野さん。調理では、業
務用既製品、加工品、冷凍物
を使わない。たとえば、揚げ
豆腐を作る場合、豆腐を絞つ
てから、調理を始めるのだ。
既製品はいつさい使わない。

そして今もとても人気なの
が、キムチ鍋。平田さんと女
将が、寄せ鍋にキムチを入れ
てみたら、非常においしかつ
たのが始めたきっかけ。鍋の
コース料理は、鍋のほか、刺

身、小鉢二種類、煮物、酢の物、
茶碗蒸し、寿司、デザートで、
ボリュームたっぷり、料金は
三五〇〇円。安価である。食
して見てはいかがだろうか。
おいしさ、そして人気の秘
密が分かってきた。お寿司・
和食とも天然素材にかたくな
にこだわっていること。そし
て地元志向の精神。筑後に多
くのファンを持っているのも
うなずける。

さて、十月六日には、「秋
旅 おおか和！」のイベント
で、巻きずしつくり体験会を
行った。学齢期の子供を持つ
お母さんたちが多かった。「板
前に対するように教えました
よ。ご飯をさらしに伸ばすだ
けでも三十分ぐらいやっても
りました。それにご飯の炊
き方、切り方。最後に全員に
一本を完成していただきまし
た。喜ぶ顔を見て、私もうれ
しくなりました。」といわれ
る。「秋旅 おおか和！」は
遠方の方に、大川を再発見し
てもらおう旅。「大川の魅力
を発信する上でお役に立てば
と思います。」といわれる。

さて、夢は何だろうか。
「今年で開店三十周年を迎え
ることができました。お客様、
仕入れ業者、従業員、周りの
方々、皆さんのおかげです。



「秋旅 おおか和！」巻きずしつくり体験会

感謝の一言です。職人として
四十五年間続けて来ることが
できました。これからもでき
るだけ永くお客さんの前に板
前として立ち続けること、こ
れが夢ですね。」



玉寿司玉会を通じ平成2年以來、毎年市に寄付を続けている