

大川の食文化をアピール

木工の発展につなぎたい



船頭寿司

代表 中島聖知 さん

今月の夢追人とは 船頭寿司の代表で、大川青年会議所理事長の中島聖知(三十九)さん。店のことやボランティアのことをおたずねした。

中島さんは、四年前に、父から店を引き継いだ。

船頭寿司は、高級志向で、創作寿司が特長の一つだ。「まず有明セットがあります。クチゾコ、わけ、えつ、しゃこ、うみたけ、赤貝、あげまき、イソギンチャクな

どを使います。遠方からのお客様さんにとっても喜ばれています。」

興味深いのは野菜を使った創作寿司。「なすびや白菜、キノコ、かいわれ、おくら等を使います。」これは女性に人気だそうです。こうした創作寿司は船頭寿司の独特の個性である。

「美味なエツ寿司も特長の一つ。エツ寿司の発祥の店である。「父が、大川の特産をなんとか生かしたい」との思いから、二十五、



野菜を使った創作寿司



六年をかけ、試行錯誤の末、完成させたものです。エツの仕込み方が独特だと思います。お客さんからはとてもおいしいと、よく言っていました。」

さて、寿司店で、鮮度の高いネタを提供するのは当然。違い

が出るのはしゃり。先代からの甘めの味付けが特徴だ。「砂糖、塩、酢のバランスで違いが出ます。醤油とねたが合わさったときに、最高のハーモニーになるように心がけています。」おいしい寿司の理由がわかった。ちなみに酢は地元の庄分酢だそうです。

中島さんはカウンタ―でのお客さんの対応を大切にしている。それは先代からの伝統。中島さんを含め、四人の板前さんが前に立つ。「カウンターは、店の顔です。食事、酒だけでなく、会話でコミュニケーションをよくとって、その時間を気持ちよく過ごしていただきたいと思っています。」

中島さんは、父の店で寿司職人としての修業を積んだが、四年間は、畑違いの福岡の割烹料

理店で学んだ。「私の代になってから、いけす、コース料理、会席料理、仕出しなども手がけるようになりまし。寿司店だけでは難しい時代になっていまして、その意味では貴重な四年間だったと思います。」といわれる。

料飲組合のメンバーの立場から、こうもいわれる。「大川の郷土食で、遠方の顧客を呼べるようにしたいですね。」

どうしてだろうか。「これまで、地場産業の木工業に頼り切った状態でした。展示会関係

の顧客の接待で多く利用していただけていました。ただ昨今はかなり少なくなっているのも事実です。今後は、わたしたちで独特の大川の食文化をアピールしたいですね。それが木工の発展にもつながると思います。」

五月にはエツの川開きがある。「大川に行けばこの店でもエツを食べることができるようになればいいと思います。遠方からのお客さんが、ある店に入っで、エツが食べられず、残念に思われることのないようにしたいですね。そのために観光協会を



会席料理

含め、横のつながりが大事だと思います。料飲組合では、各店で使う、エツののぼり旗を準備しています。」

中島さんは今年の一月から、大川青年会議所理事長職につき、忙しい毎日を送っておられる。「今時間がほしいですね。(笑)」といわれる。どんな活動をされているのだろうか。

「今、子供たちの育成に力を入れています。」



エツ寿司

また大川の環境整備にも携わっているところです。メンバーで、毎週木曜日清掃活動をします。今は『肥後街道宿場を歩く』のイベントが近づいていますので、その地域が中心ですね。」

大川商工会議所青年部との交流もある。「昨年は私たちの研修会にYEGの方々も参加していただきました。私たちも機会があればどんどんとYEGの集まりに参加していきたいと思っています。若い世代が連携して大川をよくしていきたいですね。」