

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



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

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