

ドクターFの しあわせの逸食

まぐろの握り



F先生との出会いからしばらく経ったある日、僕は会社の同僚に連れられて、美味しいと評判の寿司屋に来ていた。

さあ注文というタイミングで、入口の引き戸が開く音がして「大将、いつものまぐろ握って」となんだか聞き覚えのある声でした。

まさかと思いつつも部屋からカウンターを見ると、なんとそこにはF先生の姿が!!

驚いて思わず声をかけると「おお、偶然だな。ちょっと呑んでたら、急に寿司が食べたくなったから寄ったんだよ」とF先生。

お酒も入っている気分なのか、半ば強引に僕を席の隣に誘い「この店に来たからには、まぐろを食べなきゃつまらんよ。大将、彼の分も握って!できれば、例の食べ比べをさせてやつてよ」と注文してくれた。

「ちょうど1日・2日・3日とありますよ」と言いながら、大将はネタケースからまぐろの赤身を取り出して包丁を入れた。まぐろと言うとトロを想像していた僕が思わず「赤身なんですわね」と言うと、F先生はニヤリとして、待つてましたとばかりに説明してくれた。

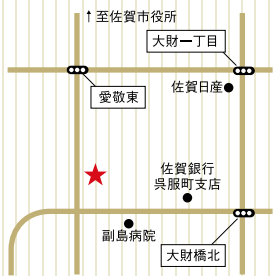
「まぐろと言えば赤身なんだよ。今でこそトロが人気だけど、昔は赤身のほうが断然人気で、価値が数段上だったくらいなんだから、ねえ大将!」と呼びかけると、大将は「そうですね、好みにもよりますが、まぐろの真髄は赤身にあり」という人もいますくらいですからね。まぐろ本来の味が愉しめる部位だと思えますよ」と言いながら、ハケで煮切り醤油を塗り、3貫並んだまぐろを出してくれた。

「さっき言っていた1日・2日・3日というのは、熟成させた日にちなんです。むかつて右から順に置いています。色も少しずつ違うでしょ?」という大将の言葉通り、確かに右から順に赤が濃く、深く、深くなっているのが見てとれる。「1日熟成のほうから召し上がってください」という言葉に従い、3つを順序良く口に運んだ。

もちろん全て絶品だったが、特に3日熟成された握

りの味は、これまでの私の寿司に対する概念を変えるくらい旨かった。水っぽさや臭みが全くなく、まぐろの旨味がしっかりと感じられ、舌に絡み付くような食感とともにほのかな甘みが鼻孔をくすぐる。さらに、少し酸味が強めにしているシャリは、一粒一粒がきちんと米酢をまとい、口の中でほろほるとほどける。「握っただけでは寿司とは言わないんだ。味わってみたら分かるだろ?」というF先生の言葉通り、ネタとシャリの素晴らしい一体感に初めて「寿司」を食べた思いがし、先生がよく口にする言葉「食を楽しむことは人生を楽しむこと」の言葉の意味がほんの少し分かったような気がした。

帰り際に大将が「以前、ちよつとした遊び心で、仕込みの時、シャリにカボスをほんの少し入れたことがあったんだけど、それを食べた人の中で唯F先生だけが気づいたんだよ。耳かき一杯くらいの量で、誰も分からないだろうと思っていたから、味覚の鋭さにはただ驚いたね」というエピソードを聞かせてくれた。やはり只者ではない。



◆今回のお店

しま達

佐賀市大財1-6-42
☎0952-24-3370
■営業時間 / 17:30~23:30 (OS23:00)
■休 / 日曜日



▶このコーナーに関する皆さんの感想をおハガキ、メールでお送りください。

【宛先】月刊ぶらざ『しあわせの逸食』係 ◎ハガキ…〒849-0936 佐賀市鍋島町大字森田916クレオパーク鍋島 ◎メール…info@plaza.co.jp