

本誌おなじみの「おすし好き」のかたが推薦する

# 旅先で訪れたいとつておきのおすし屋さん

四方を海に囲まれた日本では、その土地ならではの海の幸に恵まれたおいしいおすし屋さんが全国にわたって数多く存在します。本誌おなじみのかたに、旅先で必ず訪れたいお気に入りの「おすし屋さん」を教えてくださいました。

地元のかたにも自信をもっておすすめできる八軒をご紹介します。

## 青野恵子さん (ギャラリー「二穂堂」オーナー)

### 伸福 (石川・輪島市)

仕事柄、地方のアーティストの工房を訪れることが多いのですが、海に囲まれた日本は各地でおいしい魚介類が獲れるため、おすし屋さんを訪れることも楽しみにの一つです。友人に連れられて行った「伸福」さんは、漆器の産地である輪島を仕事で訪れた際には必ず立ち寄ります。日本海の新鮮な海の幸をいつでも獲れたてでいただけるお店です。気取らない「昔ながらのおすし屋さん」で、特に「のどごろ」は絶品。また行きたくなるお店です。

## 有川京子さん (お稽古サロン「おはりしごと」主宰)

### すし勝 (徳島・鳴門市)

旅先では友人にすすめられたお店を訪ねます。味やお値段も大切ですが、何より落ち着いていただけることが大事です。徳島の友人に「おすし好きなら誰でも知っている、鳴門一のお店」とすすめられた「すし勝」さんは、昔ながらの落ち着けるつくりとご主人の実直なお人柄が印象的なお店。小ぶりににぎられたシャリが大きめに切られた瀬戸内のネタの味をぐっと引き立てます。私は穴子が大好物なのですが、こちらの穴子は何度もいただきたくなる逸品です。

## 奥井隆さん (奥井海生堂「代表取締役社長」)

### 千取寿司本店 (石川・金沢市)

普段、おすし屋さんには妻と二人で行くことが多いのですが、東京から来たお客様さまを連れていくと喜ばれるのが「千取寿司本店」さん。東京では食べることのできない、金沢ならではのおいしい地ものをいただけます。私の住む福井

県とは隣同士ですが、魚種が大きく異なるのも面白いのです。また、大将と女将さんのかけ合いも魅力の一つ。まさに「阿吽の呼吸」ともいうべきお二人の様子に、くつろいで楽しくおすしをいただけます。

## 河合真理さん (料理研究家)

### 寿司一 (青森・青森市)

おすし屋さんには気軽に食べてさっさといただけることが第一だと思いますが、「寿司一」さんは一人でも気軽に入れる落ち着いたお店です。小ぶりににぎられるおすしは、シャリがふわっとしていて、味もちょうどよい濃さで洗練されています。ご主人の人柄も優しく、青森出身の祖母(故・阿部なをさん)が好んだった青森県特産のりんごジュースを出してくれることも。訪れるたびにまた行きたくなるお店です。

## 後藤加寿子さん (料理研究家)

### 末廣鮎 (静岡・静岡市) 林屋鮎店 (兵庫・淡路島)

旅行の際には、胸を張って地魚のおすしを出しているおすし屋さんに立ち寄りします。地元の「末廣鮎」さんとは何十年ものおつきあい。まぐろが有名なお店で、とろの筋を除いた「はがし」が濃厚ながらあっさりしていておいしいのです。淡路島のお魚屋さんがやっている「林屋鮎店」さんも、地元のかたに大人気のお店。京都育ちの私にとって、こちらでいただく瀬戸内のは、さっぱりとしていて口の中でふわっととろける、懐かしい味です。

## 中里隆さん (陶芸家)

### 銀すし (佐賀・唐津市)

「甘い旨い」という感覚が昔から強い九州において、私が今いちばん気に入っている唐津の「銀すし」さんは、大変すっきりと洗練されたおすしを出す貴重な一軒です。私の工房にすし職人を招いて催しを開いたときのこと。あるベテランの職人による、絶妙な按配でふんわりとにぎるすしに感化された店主の阿部展久さんは、どうしたら近づけるのかと、ずいぶんと試行錯誤を繰り返していました。そんな研究熱心な姿勢も素晴らしいと思います。

撮影/サトウヒトミ



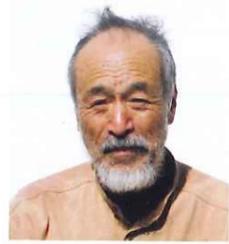
撮影/本誌・大見謝星斗



撮影/本誌・坂本正行



撮影/阿部浩



下・徳島県と淡路島の間にある鳴門海峡に生まれる渦潮。写真/アマナイメーجز



左・「千取寿司本店」の酒肴3品。お酒との相性がよいとろ納豆(右奥)、さよりの骨せんべい(右手前)と白子(左)。「大将の仕事は丁寧だから、何でもおいしくいただけます」と、食通の奥井さんも太鼓判を押す逸品。(内容は季節によって変わります。) 撮影/浅井憲雄



上・「千取寿司本店」の夏のにぎり。「地のもを大切にされている点に好感がもてます」と奥井さんが話すように、素材はほとんどが北陸の海の幸。前列左から、あわび、きすの昆布締め、しま海老、こち。後列左から、あら、赤いか、まぐろ、万寿貝。撮影/ひめの治雄

左・「銀すし」のにぎり。ネタは玄界灘のものが中心。撮影/本誌・坂本正行  
右・夕日に輝く、石川県輪島市の白米千枚田。写真/アマナイメーجز



☎0768(22)8133  
大堤65-1 ☎088(685)7603  
7-3 ☎076(264)3422  
73)3835  
☎054(366)6083  
☎0799(72)5544  
6-3 ☎0955(56)8288  
7-20-1 札幌スカイビル

