

シャリ、タレ、おもてなしの心

山梨がっつなぐ

「甲州伝統の握り寿司」



握り寿司が生まれた理由などについて紹介。今もなお、伝統的な握り寿司を提供し続ける「すし処 魚保(うおやす)」の四代目・志村 駿(しむら しゅん)さんにお話を伺いました。

山梨県を代表するグルメと言えば「ほうとう」「鳥もつ煮」などが思い浮かびますが、大きいシャリとネタの上にタレが塗られた「甲州伝統の握り寿司」も外すことができません。今号では山梨県民がなぜ寿司が好きなのか、甲州伝統の



寿司が大好きな山梨県民

近所を歩くと「寿司屋」がよく目につくことはありませんか？総務省の発表した平成26年経済センサス・基礎調査(※)によると、人口に対して寿司屋の店舗数の多い都道府県は海のある2位石川県を抜いて山梨県がトップ。10万人当たり30店舗となっています。海のない山梨県で新鮮な海産物を扱う料理店がこんなにも地元根付いているのはなぜなのでしょう。

一説によると「無尽会」と「魚尻点」の2つの理由が、寿司屋と深く関係していると言います。

「無尽会」と「魚尻点」

山梨独自の文化として知られる「無尽(むじん)会」。かつては金銭的な面が強かったようですが、現在は積み立てたお金を飲み会代や旅行代などに使い楽しんでいます。古くからある寿司屋には広い座敷があることが多く、大人数からお金を集める際にテーブル席よりも座敷のほうが何かと都合が良かったことから無尽会に寿司屋が選ばれ、次第に地域へ根付いていったのでは、と考えられています。

もうひとつの理由は、甲府市周辺が「魚尻点(うおじりてん)」にあたるということです。魚尻点とは「夏でも新鮮な生の海産物が運べるぎりぎりの地域」のことを指しますが、静岡県の駿河湾から内陸部へ運べる最終地が甲府市周辺だったと言われています。

冷凍技術が発展していなかった時代には、甲府市周辺に着くまで鮮度が落ちてしまうことも多く、魚の生臭さや変色などを防ぐために酢で締める・タレに漬けておくといった、「工夫」がなされた寿司が広まってきました。

タレが塗られた「甲州伝統の握り寿司」

山梨県では寿司というと大きく分けて2種類。シャリにネタが乗った握り寿司と、大きなシャリにネタが乗り、上からタレが塗られた甲州伝統の握り寿司です。ネタの上に塗るタレは醤油ベースで甘じょっぱい味をしています。これを塗ることでネタを再び輝かせることができ、見た目もグッと良くなったそう。寿司の酸味を和らげるためでもあったとも言われているようです。店舗によってタレの味が異なるため、

人により好みの店が分かれるのだとか。

また駿河湾ではマグロがよく獲れ、山梨県にもたくさんマグロが運ばれていたことが関係し、甲州伝統の握り寿司はマグロ(赤身)を主役に構成されることが多いそう。

おもてなしの心が生んだ「約1.5倍」のシャリ

一般的な寿司と比べたときに驚くのがシャリの大きさです。その大きさはなんと「約1.5倍」。はじめに甲州伝統の握り寿司を見た人は思わず「え?!」と言葉に出してしまうほどのボリュームです。農家の多い地域で寿司職人が「力仕事を必要とするお客様に美味しい寿司をお腹いっぱい食べて帰ってほしい」と考えた結果、これだけの大きさのシャリが生まれたと言われています。

明治43年創業の魚保が守り続ける「甲州にぎり」

甲府市太田町にある創業から112年の歴史を持つ老舗寿司屋『すし処 魚保』では「甲州にぎり」の名で、現在もタレが塗られた寿司を提供しています。一般的な寿司と区別をするために魚保では10年ほど前から「甲州にぎり」と名付けました。

シャリが大きく、ひと口で食べるのが難しいため、創業当時から魚保では半分切った皿に盛り、最後にタレを塗って客に出します。魚保のタレはネタの味を邪魔しないよう、醤油の角が立たない丸みある甘じょっぱさ。人によってはさらに醤油を付けて食べることもあり、タレと醤油の相性も良いそうです。

現在は冷凍技術が発展し、本来の意味でタレを必要とすることは少なくなりましたが、伝統の味を続けることに対し、四代目・志村さんはこう話します。

「山梨の寿司と言えばタレの塗られたものをイメージするお客様は多いですね。例えば県外に出ていった人が、帰省などでうちに食べに来た時に「やっぱり、この寿司だね」と言うのを聞く



1.職人の手によってさらに輝きを増す握り寿司。ネタは鮮度・旬にこだわり、その日一番良いものを仕入れる。2.創業当時から継ぎ足されてきた秘伝のタレ。このタレを求めに訪れるファンも多い。3.職人の技を目の前で堪能できる入口すぐのカウンター席。奥にはテーブル席も。

取材協力



すし処 魚保
 甲府市太田町20-6
 TEL.0120-457-009
 営業時間
 11:30~14:00(L.O.13:30)
 17:00~21:00(L.O.20:00)
 定休日/月、第1・3火、12/30~1/3 P/有



HP

と嬉しいです。地元に戻ったら食べられる。ふるさとの味」という意味もあるのかなと感じています。だからこそ伝統を守りながら「甲州にぎり」を提供し続けていきたいですね。」

タレも創業当時から継ぎ足しで守られてきたもの。先人たちの知恵や工夫を受け継ぎ、守りながら、山梨県を代表する味として県内外から訪れる人々の心を掴み続けています。

※総務省発表「平成26年経済センサス-基礎調査」
www.stat.go.jp/data/e-census/2014/pdf/kaku_gaiyo.pdf