

シンプルだからこそ奥が深い 正直に美味しいと思える寿司を



おじゃまします

さかき新企業人インタビュー⑱

錦寿司坂城店 店主 ^{さか ぐち しげ お} 坂口 茂生さん



昭和44年、上山田生まれ。父の茂衛さんが眼簾分けで坂城に店を構えて以来の坂城人。坂城高校卒業後、長野市の調理専門学校を経て東京渋谷・道玄坂にある日本料理店で和食全般を学び、錦寿司を継ぐ。結婚して11年。釣り、自転車（ロードレーサー）、クレー射撃など多趣味だったが「仕事が忙しいのでやめました」。たまの休みには小5の娘さん、小3の息子さんと過ごす時間を大切にしているそうだ。

「舟のある寿司屋さん」として坂城の人びとに親しまれている錦寿司。店内中央に設えられた舟形の小上がり席は開店当初からの名物。2代目の茂生さんは東京の日本料理店で修業して20年前に店を継いだ。「寿司は素材と調理法は単純、だからこそ奥が深く、ごまかしがきかない。嘘なく正直に美味しい寿司を握りたい」と言い切る。

— お店に入ってからまず目に入るのが、舟を模した小上がり席ですね。

開店当初からです。今では珍しいかやぶきの屋根や無垢材で造った船形で、壁には長野の画家に千曲川の風景画を描いてもらいました。旅情気

分が味わえる、とお客様からも好評です

— 茂生さんは2代目ですね。父が上山田の錦寿司から眼簾分けをしてこの店を始めたのが昭和47年、私が幼稚園の頃です。地元の高校を卒業して、長野市の調理専門学校から東京の「旬の館」という日本料理店に入りました。幼い頃から父の背を見ていたので、将来は料理の世界に進もうと思っていました。ただ、寿司店を継ぐにしても和食が基本です。なので、日本料理店で4年間、修業させてもらいました。修行時代はそれはもう厳しかったです。そのぶん、都会の楽しみも十分味わいました

— その後、坂城に戻りお店

を継いだのですね。

もう少し修行したかったのですが、手が足りないもので帰ってこいと。寿司は握ったことがなかったの、父に学びました。和食はありとあらゆる食材を様々な調理法で扱います。その基本がしっかりと身につけていければ、和食の一部である寿司は入り易く、特にとまどうことはありませんでした。とはいえ、握ってはじめてわかったことですが、寿司の世界は奥が深いです。その難しさはあります

— というところ？

食材も調理法も和食に比べれば単純です。それだけに良し悪しははっきり分かります。職人の技量、食材（ネタ）を選ぶ目はもちろん、米（シャリ）にしても、品質、水、季節、温度、湿度、炊き方、酢によって変わります。単純だからこそ、きちんと仕事をしないと旨い寿司になりません。難しいだけにやりがいもあります。面白いですね。寿司を握って20年ですが、ますますその面白さがわかってきました

— 職人としての信条は？

嘘なく正直に、です。寿司はシンプルですからごまかせばすぐに分かる。料理人です

からおいしいものを出すのは当たり前。その当たり前を正直にやるということを、常に心がけています

— 寿司にかける思い入れが伝わってきます。これからの展望についてはいかがですか？

父が上山田にいたころから坂城の多くのお客様が量販にしてくれて、わざわざ上山田まで食べに来てくださいました。そんな地元のお客様を大切に、おいしいと思っていただけの寿司をお出ししていきたいですね。小3の息子に大きくなったら何になりたいか聞いたら、寿司屋になりたいと（笑）。細く長くで良いので、子供に店を譲れたら、なんてことも、夢のひとつです

