

## 行きつけの寿司や

野瀬 隆平

その寿司やは銀座にある。といっても高級な店ではない。どちらかと云えば大衆的な店だ。カウンターが二つに分かれていて二十ほどの席がある。

長年通っているので、店員たちとは顔なじみだ。肝心なのは、どの人の前に座るかである。こちらの好みを覚えてくれている職人が勿論よい。実際に料理をあつらえ握ってくれるのは、その人だから。

予約するときは「店長の前」と、頼んでおく。

他の職人と腕が違うとは思わないが、やはり店長の前には良いネタが揃っているような気がするし、彼の一声で他のケースから素材を取り寄せることもできる。

店に入ると、声を掛けてくれる。しかし、「お待ちしていました」ではない。

「いらっしゃい！」と云って、黙って指定の席に案内してくれる。他の客への細かい配慮が伺える。

こちらの好みが歯ごたえのある白身の刺身であることを憶えていて、「さっき下ろしたばかりの鯛がありますよ」という。嬉しいではないか。黙っていても、旬のものをあしらった小鉢が出される。

さて、お酒である。ビールは腹がふくれるので、日本酒にする。冷酒は、小瓶で用意されているのが二種類あり、辛口の方をえらぶ。小瓶の他に、日本各地の銘酒が揃えられており、大きな冷蔵庫に収められている。ガラスの扉越しに、どんな酒があるかと覗くもの楽しみの一つである。

眼の前のガラスケースには、生きのよさそうな魚介類が並べられており、ご指名をまっている。北寄貝に目がとまったので、頃合いを見はからって「北寄を少し炙って」と注文する。

唯一、問題があるとすれば、店長の交代である。この店は都内にも何軒か店を持っているので、何年かごとに店長が代わる。折角こちらの好みを憶えて貰ったのに、残念だが仕方がない。

交代先の店に行って見るが、店の雰囲気が違うし、どうもしっくりとこない。やはり、銀座の店に戻ってくることとなる。

何回か新しい店長の前に座って、こちらの好みを憶えてもらうしかなさそうである。