



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一六八号〜

大雪

十二月七日

横丁君家

おかげ横丁でにぎり寿司が味わえると話題なのが、この店、横丁君家です。

暖簾をくぐると、「いらっしやい」と威勢のいい掛け声。一枚板のカウンターは十一人が並んで座ることができる立派なものです。寒さが厳しくなるにつれ、寿司ネタの魚はますます脂がのってきます。

「寒ブリをはじめ、白身、マグロ、北海道産の鮭児も味がよくなりますね」

「えっ、けいじ？」と尋ねると、

「鮭の子どもで、脂はのっているが、あっさりとしています。一月上旬まで出します」と山下幸彦店長が教えてくれました。メニューには「幻の」の冠付きです。

この店は地物を中心に全国の逸品を扱っています。なぜなら、日々は松阪市三雲町にある三重県地方卸売市場からネタを仕入れています。全国の上物が集まるといふ名古屋中央卸売市場へは大将自ら足を運んで、自分の目で見て、仲買人と話をした上で仕入れているからです。「店が終わって、夜、名古屋へ行き、朝五時に市場に入る」というハードな買い付けを行っているからこそ豊富なネタ揃えなのです。

昼間は観光客で大賑わい。惣菜も握りも味わえるランチメニューも魅力的です。そして目もまわる忙しさというのに、夜も営業をし、忘新年会を受け付けるのだとか。ゆっくりできる夜は、地元の人が多く、また昼とは違った雰囲気があるといえます。

「寿司屋は、新鮮なネタを回すのが第一。たくさんの方に味わってほしいです」という山下店長の頼もしい言葉に、今度は夜、ゆっくりと訪ねてみたいものだと思います。幻の鮭児がお目にかかれるうちに。

文 千種清美

