

回転寿司

「旦那、毎度有りー」と声を掛けられて、苦笑いするのは「駅前立ちソバ屋さんと回転寿司」である。

文化の味気無さは食生活に及び、「皿を持って並ぶマクドナルド方式」の次に、「注文もしないのに食べ物を目の前に突き付ける回転寿司」が登場した。

深夜時間だけでなく、昼間でも定価販売をするのコンビニに立腹していた私は、この文化破壊を座視できなくなった。

さて、文献によれば、握り寿司というものは、文政初年（1820年）に江戸で始まったそうである。マグロなんか、江戸時代には下司魚と言われていたのに、今や高級魚になってしまった。篠田氏の言葉を借りれば、「客のマゾヒズムに媚びてスシ学ならぬ鮮魚学を振り回して、気風のいい江戸っ子の兄ちゃんを気取るのも、いささか時代のずれがある。職人の太平楽に耳を傾けるにしては、お値段が高すぎて……」となる。

若い頃には、「一度でいいから、寿司屋のカウンターに座って、思いきり食べて見たい」と思ったものだった。

こうした子供の時に植え付けられた食べ物に対する思い入れは、コンプレックスとさえなっており、それらからの脱却は一代では果たし難いようだ。

最近、名前が少しは知られている某寿司屋に飛び込んでしまったことがあった。店の客は常連ばかりと見えて、皆がジロリと私を見る。肘を縮めて座ったが、なにを注文して良いのか戸惑った。

結局、品書きの右から「イカ・タコ・マ

グロをお願いします」と頼んでしまう。

店員はちらっと目を動かすだけで、返事なんかしてくれない。気まずい空気が漂ってしまった。

味など分からないままに、ほうほうの体で退散した。

同じ無視されるなら、回転寿司の漬け台の上の方が安くあがる。

昔は、職人が座って、客が立って食べたそうである。でも、困るのは目の前を何か判別できない魚片がクルクル回っていることである。

あの不透明なロコ貝なんてヤツは新鮮なのか古いのか良く分からないのである。

どんどん食べるといつかは必ず当たる気がして来るのは、医者直感か？

フィッシュ・ルーレットである。店と客との騙し合い風真剣勝負、当たったら負け、という切羽詰った気持ちが、私をこの研究に向かわせた。ともあれ、回転寿司の中では、店と客の真剣勝負が行われる。

初歩的ではあるが、確実な「新鮮なネタ」の獲得は、店員が握ってレールに置いた皿をしっかりと見届け、ずーっと視線を離さず、取る事である。

くるくると回っているものが古そうと判断し、出来たてをもらうためには「すみません、ワサビを少しの何々を下さい」と言う。できれば「ダブルで」と言うと、「こいつは通だな」と店も新しいもの（新鮮とは限らないが）を握らざるを得ない。

つまり注文の声掛けは完全かつ簡潔な文句で、店員がうまく動かされる台詞でなければならない。

慣れないお母さんが「思い切って食べてみようか」などとした時「あの一」なんて声

を掛けているが、職員（職人とは言いにくい）は聞こえていても、聞こえない振りをするのが往々にしてある。

何故なら、現在目の前に回っているものを我慢して腹に入れてほしいのであるから、「新鮮なものを下さい」と言う注文には即座に応じる訳にはいかないのである。

よく観察すると、この手の店には、パチンコ店でいうパチプロに当たる「スシプロ」がいる事がわかる。プロは大抵足を組んでいる。これには、瘦せていることが重要な要素である。太くて短いと足の組み直しに神経を使う。

ハシを擦り合わせてササクレを取り除く。他所を見ながらしていると、何時までもしている。お湯に浸す者も多い。ただし、香港ではこれは欠かすことのできない作業である。あそこでは、「大きなゴミは取って置きました」位で、目の前に置かれているに過ぎない。

スシプロたちも、アマチュアがするほど大袈裟ではないが、新しい皿を追って寿司が回っている方向に頭を回している。回転とは、客の頭が回ることから来ているのかも知れない。

運良く、目指す皿が目の前に来ても、プロは興味無さそうに、右手で顎なんか撫でている。しかし、左隣の人も狙っていることが分かれば、その人との境界直前で、左手がさっと動き、鮮やかに取ってしまう。体の軸は微動だにしない。きっと皿も気づかないであろう。

しかし、何回か繰り返すうちに、残念ながら、彼らの目付きも段々鋭く厳しくなってくる。つまり、プロのように見えても、腹が減って食いに来ているに過ぎないから

である。自分の顔付きに気付くと、眉間とか目を擦ったりしている。

店側も店長クラスになると、あれやこれやの手を使う。

古くなったサカナ(多分)を一旦降ろして、反対側に並べ直す、なんていうのは、序の口である。悪質なのは、古く固くなったスシの形をしたものを、下げて、ベチャベチャの手で、数分握り込む。当たり前ながら、サカナの表面は急に水々しくなる。飯を取り替える店は良心的である。それを棚の後ろに隠して置く。そして、同じネタが並べられる時に、サッと紛れ込ませる。客が、それと食いつくと、クックと笑う。

この失敗をしないためには、店の全体を良く見渡すことである。しかし、店もそうさせないために、ゴテゴテとものを置いて視線を遮っている。

タバコで時間稼ぎをさせないように、店内は禁煙である。

ひたすら、目の前のスシを取るか取らないかの、瞬間的判断の連続である。一旦、手元を取ってしまったものは、返す事が許可されない。

泣いて食べるか、ポケットに入れる。私は、皿をその上に置いてギュッと押し付けてしまう。整形されてレールに乗せられて、次の客が食べてしまうことを避けるためである。この哀しい習性は中華どんぶり、五目そばのウズラの卵で着いてしまった。悔しいから、少し齧ってやった。故人曰く「我々が不信を抱いていれば、相手が我々を騙すのは正当なことである」と。

新鮮に見せるために、最近フタが使われる。岸壁の魚のように、見捨てられた魚

片がカラカラに乾燥して回っていることがある。つまり、売れ残りの一番の証拠は乾燥である。フタはこれを妨げるのである。医師から見て恐ろしいのは「フタを長時間されて、ネタが腐敗し始め、水分が出ているのが、艶がある風に見える」ことである。

以前は、腐敗させないため、飯を立たせるため、艶を出させるためにお酢を掛けた後、あおいで冷ましたものである。

しかし、こうした店では、これらの作業は完全でない。

だから、寿司の温度にこそ「店のずるさと戦う突破口」がある。

最も新鮮なのは、温かい飯粒にまだ溶け切っていない氷のような魚の組み合わせである。

逆に、最悪は飯粒も魚も室温になっているものである。古くなって始めに起こる変化は、魚が肩を落とし始める事である。

もっとも、魚がピンとしているのは、生きが良いからでは無く、凍っていたからであるが、この肩落としは、安い米が荷崩れを起こして来る前に出現する。

以前に米不足となり、外米が使われていた時は、この荷崩れがひどく最初の現象であった。

握った圧力と水の力だけで丸くなっていたから、すぐ、崩壊し始める。

コーナーを二、三箇所回ると、遠心力でバラバラになる。

満ち潮で、一回だけ海水を被った砂城のように、うずくまってしまう。あの時は鑑別が楽だった。なにせ、米粒が横に飛び出して来るのだから。

魚が一夜干しならぬ時間干しで、乾燥していると、元が何だったか分からなくなる。

古くなると、鯖は鯉節、青柳ラシキモノは「剣サキスルメ」に似てくるし、ウニは火傷した亀、鮪はアワビ、干シアワビ、または肉に酷似する。

ゆでエビは鯉幟のチツチャイやつだ。タレが垂れる途中で固まっているのも愉快である。

イカはシャチホコみたいに反り返っている。

回転鮓でも、筋子もウニもある。イクラもイクラかはある。こうした、海苔で巻いたものの新しいのと、古いものの鑑別は意外に容易である。

海苔にウエストが出来て、皺がより、裾から米が見えるのが、当然古い。海苔が時間の経過に比例して、縮むのである。

見えている米も結末に限界が来て、バラバラになりはじめるので、握り寿司は真っすぐ立っていられなくなる。そしてコーナーを曲がる度に、米の崩れ程度のひどい方に、内側または外側に傾いて行く。大理石の色を呈して来たシャリはかなり古いと思うべきである。

戻しちや駄目々々と言われているから、子供たちはどンドン食べる。

我々専門家がハラハラしているのに、安い安いと何でも食べるアマたち。お父さんまでが「さあー、今日は好きなだけ食べて、いいぞ！」と、子供たちに大声を掛ける。そうした「今の日本では稀な光景」に出遇うと、「当たっちゃ駄目だよ」と我々プロは祈るのである。

幸せそうな彼らと比べると、プロたちは、一様に目付きが厳しい。自分もそのような顔をしていることに気づくと笑ってしまう。

回転寿司のプロは、木の枝から身じろぎせず、川魚に狙いを定めるカワセミのようである。この道は、新しい分野であり、当然成書がない。数知れない失敗から生まれて来た知識である。

それにしても、自分の金で食うにしては、あの惨めな気持ちはなんだろう。

勝利感の少ない気持ちは満腹感さえ生まれない。

掴んで一度取り出してしまうと、どんなに古くても、元に戻すことを店は許さないのは何故だろう？

こうした難しそうな顔をした人々をみると、二度と会わない人々でありながら、同じ道を歩んでいると思うと、運命の糸を感じてしまう。こうした、奇妙な出会いを楽しむ度に、先達の「人は決して自分で思うほど幸福でも不幸でもない」という言葉が理解できるのである。

「お客さん、うちは一応回転寿司なんですよー」などと、小さい声で言う。「回転ではなく、乾燥寿司だろ」と、こちらも小さくかつギリギリ店員に聞こえるように言ってやった。

この店には今日が最後だ。

このように、カジノと同じように「二度と来るものか」と決心するのだが、いつの間にか、皿を真剣に見つめる自分を発見する。