

店舗名：照寿司

産品名：寿司



これが照寿司のやり方か！

日本、世界に新風を起こす革命児が見参

北九州、いや、日本の鮭業界に驚くべき新星が現れた。彼の名は、渡邊貴義。1964年に創業した「照寿司」の3代目である。しかし、ただの3代目ではない。これまでのやり方を次々と真っ向から覆し、あっという間にその名を全国、世界へ轟かせた革命児だ。



↑キリリと鋭い眼光、蝶ネクタイがトレードマークの3代目渡邊貴義さん

「照寿司」はこれまで、仕出しや宴会も行う昔ながらの、地方らしい寿司店であった。渡邊さんは、3代目になるべくして生まれるも、高校、大学は強豪校で柔道に明け暮れ、包丁を握ったのは学業を卒業した年だった。その後ホテルに入り、厳しい和食の料理人の元で基礎を学び3年後に「照寿司」へ戻る。一日朝から晩まで下積みを続け、30歳を前によく客前で握ることが許されたが、どうしても心に、あることがひっかかっていた。



↑凜とした佇まいをみせる2階カウンター席

「技術がどんどん進化し、流通も進化していくなか、東京や博多、その他の土地と同じことをやっても勝負にならない。自分にしかできない、この場所でしかできない表現で、北九州、戸畑に客人を呼び寄せたい」。

そこでまず改革したのは、ネタの仕入れだった。従来の通り市場に魚が運ばれるのを待つのではなく、自ら漁師の元へ足を運び、何度も通って人間関係を構築。さらには、水揚げされた鮮魚をそのまま受け取るのではなく、漁師にも改革を働きかけた。例えば、生きていた魚の血を船上ですべて抜き、その場で神経締めを行う「船上放血神経締め」。これは、元々SNSで知り合った長崎・五島列島の漁師の技術だったそうだが、渡邊さんは北九州でもこの最強のネタを手に入れるべく、門司港の甘鯛漁師や藍島のサワラ漁師を説得。熱意は伝わり、今では日本でここにしかない船上放血神経締めの甘鯛や、船上放血神経締めのサワラ「藍の鱭」が誕生した。



↑船上放血神経締めの甘鯛

船上放血神経締めの甘鯛は驚くことに、噛むと甘海老思わせる甲殻類のような甘美な甘味が口いっぱいに広がりとろける。船上放血神経締めすることにより、血をはじめとする一切の余分な匂いが排除され、その代わりに甘鯛が食べて血肉となったエサである海老の味がするのだという。



↑ 船上放血神経締めの特



↑ 藍島のサワラは、渡邊さんが共に考案しブランド化。全国的な価値がぐんぐん高まった

まるで真珠のような輝きを放つ特も秀逸。甘くミルクィな味わいは、どこにもないここだけの美味だ。

次に改革したのは「魅せ方」。ものすごく良いネタを普通に提供するだけでは面白くない。首元に蝶ネクタイをしめ、大きな手で特を優しく握り、それを鋭い眼光と共にズズズイ！っと差し出すのである。SNS 全盛期のこの時代、このど迫力は瞬く間に全国各地のグルメのタイムラインを座巻した。



↑ これが照寿司のやり方か！思わず写真に収めずにはいられないフォトジェニックなスタイル

裏表両面に 100 以上の切り込みを入れたイカとシャリの間に、たつぷりと肥えた赤ウニを仕込んだこの一貫。その名も「イカナイデ」。口に運べば、イカがふわふわねっとりと舌を包み込み、刹那にウニがとろけだす。やがて夢のよう

に消えていくのである。まさにイカナイデ…と悶絶ものだ。



↑ネーミングセンスも抜群の「イカナイデ」



↑長崎県産の縮め鯖はものすごく肉厚でいて、驚くほど脂が濃厚。

これだけは北九州近郊でなく、築地の「帝エンタープライズ」から入れるというマグロは、特注の刀のような包丁を振り下ろしてさばき、2貫付けで提供する。まるでディナーショーか、テーマパークか。訪れる客からは笑顔と感嘆、そして口福なため息がもれ、この照寿司ワールドの虜となるのだった。

照寿司の挑戦はまだ始まったばかり。漁師とともに今後もさらなる旋風を巻き起こし、北九州の寿司が世界の常識になる日も近いかもしれない。

【その他ギャラリー】





DATA

照寿司

住所：福岡県北九州市戸畑区菅原 3-1-7

電話：093-881-2202／090-9567-2202（カウンター予約専用携帯電話）

時間：12：00～14：00／17：30～22：30、土日祝 12：00～14：00／17：30～20：00／20：30～（要予約）

休み：不定休

席数：2F カウンター10席、和室2席～4席（3部屋）、洋室2席～6席（6部屋）、その他 3F 大広間あり

駐車場：あり

交通：車＝JR 戸畑駅より約 6 分、西鉄バス「大谷入口」バス停より徒歩約 1 分

HP：<https://terusushi.jp/>

（取材日：2018年1月29日）