

店舗名：江戸前鮓 二鶴（にかく）

産品名：寿司



北九州、九州のネタで魅せる、唯一無二の江戸前鮓  
地産地食の信念と日本の粋が、ほとぼしる

北九州市の中心部・小倉北区の中でも、ひととき閑静で落ち着いた佇まいをみせる足立エリア。緑豊かな足立山の麓に凜として立つのが「江戸前鮓 二鶴」だ。暖簾をくぐった先には、端正な 7 席のカウンター用意されており、その奥には物腰柔らかかに客を迎える店主・船橋節男さんの姿がある。



↑ 閑静な住宅街の一角にある「江戸前鮓 二鶴」

「二鶴」の創業は昭和 40 年ごろに遡り、船橋さんはその 3 代目にあたる鮓職人。そこで供しているのは、先代とはまったく異なる、船橋さん自身が磨き抜いた鮓だ。



↑シンプルかつ洗練された、品格漂う店内

20歳で江戸前鮓の源流を汲む老舗に弟子入りした船橋さん。そこで出会ったのは、これまで知っていた寿司とは180度違うと言っている“江戸前鮓”だった。

「初めての江戸前鮓は衝撃的でした。シャリの炊き方、握りの技法、魚に施す仕事、実家のそれとは全て違う。何より鮓の味が別物でした」と船橋さん。そこから「父が守ってきた味を変えてよいのか…」「九州で江戸前が受け入れられるのか…」と、葛藤に苦しむ日々が始まったという。

「本当に美味しい鮓の味とは？」「どうすれば美味しい鮓が握れるのか?」。思い悩む毎日を過ごしながらも修行を進めるうち、次第に江戸前鮓の味わいや伝統技術の奥深さに魅了され、遂には北九州に江戸前鮓の技を持ち帰る事を決意。2002年帰郷し「江戸前鮓 ニ鶴」として新装開店を果たした。



↑江戸前鮓の源流を汲む老舗で、約12年にわたり研鑽を積んだ船橋さん

しかし、開店当時はなかなか地元のお客さんに受け付けてもらえず苦難の連続だった。それでも、心を折らずに信念を貫いた結果、一人、また一人と客は増え、その味はやがて全国、世界へも知れ渡ることになった。2014年に発表された世界的グルメ雑誌の権威「ミシュランガイド福岡・佐賀2014特別版」では、北

九州唯一の二つ星も獲得。現在は、海外の要人がプライベートジェットに乗りやって来ることもあるほどだ。



↑「本手返し」など、江戸前伝統の技法で鮓を握る

船橋さんが第一に心を砕くのはシャリ。季節ごとに最良を見極めた米をやや硬めに炊き上げ、赤酢と塩のみで切るシャリは、口に運ぶとほろりとほどけ、ネタにしっとり寄り添う。米の甘味、魚の旨味をしっかりと感じさせるバランスのとれた味わいは、まさに職人技だ。



↑漁獲量がとても少ない希少な「白甘鯛」は、通常の甘鯛より何倍も脂がのっており、噛むとミルクィな甘味が染み出してくる。

素材は「地産地食」を身上に、玄界灘や響灘、周防灘など地元で水揚げされたものを柱とし、厳選。そこへ、煮切り、ヅケ、昆布メなど江戸前ならではの仕事を施す。香りや舌触り、奥深い旨味…、鮮度だけではない九州の魚の真の美味しさを引き出し、ここでしか味わえない唯一無二の鮓を作り上げている。



↑江戸前伝統のネタ、小肌。地元・九州産を積極的に使い、独特の風味を引き出した味わい深い一品



↑丁寧な所作の一つ一つが美しい



↑力強くふくよかな甘味がたまらない、九州産の車海老



↑築地から仕入れるマグロは、中トロ、赤身ともに絶品。赤身はサクからスッと切り分け、軽く煮切りをまとわせてから握る



↑アナゴはツメでなく塩で。ふんわりとして上品な味の旨さが雄弁に伝わる

昼夜ともに、おまかせコースは 12,000 円（税別）から。交互に供される旬魚を使うつまみと鮓が至福の時を紡ぐ。また、「最後までゆったりとくつろいでいただきたい」という思いから、食後には専任の菓子職人が端正込めて作る菓子和八女のほうじ茶も提供。砂糖を抑え、素材の甘味で仕立てる季節の菓子は、鮓の余韻を壊すことなく高め、さらに心地良いものへと昇華してくれる。



↑旬の果物や素材を使い、季節や日替りで甘味を仕立てる

現在は、地元で育まれた食材を地元で食す“地産地食”を促進させるため、寿司・和食・フランス料理などジャンルを超えた北九州の料理人と共に研究会を開いているという船橋さん。今後も北九州の地力の食レベルの高さを、全国、世界に轟かせていくことだろう。

#### その他ギャラリー



↑皮目をさっと炙ったカツオは、ルビー色に輝き、うっとりとした旨味の余韻を残す



↑細かく包丁を入れたアオリイカは、甘く繊細な食感

#### DATA

江戸前鮨 二鶴

住所：福岡県北九州市小倉北区足立 1-4-31

電話：093-531-2442

時間：12：00～14：00、17：30～22：00

休み：水曜、第3火曜

席数：7席

駐車場：3台（無料）

交通：西鉄バス「足立」バス停より徒歩約2分

（取材日：2018年1月27日）