

寿司の道一筋
新鮮・清潔・礼儀正しさを
モットーに
目の前の
あなたのために握ります



株式会社 すし善
代表取締役

シマ ミヤ ヲトム
嶋宮 勤氏

〈プロフィール〉

昭和18年小樽市に生まれる。中学卒業後、東京銀座の寿司店に勤める。昭和46年、すすきのに「すし善」を独立開業。平成20年、厚生労働省「現代の名工」認定。平成23年、黄綬褒章を受勲。

日本一の寿司屋を作りたい
自らの技を信じ、想いを貫く

「北の迎賓館」とも称され、政財界人など世界の食通が集う高級寿司店、すし善は円山本店をはじめ、すすきの店、銀座店、持ち帰り専門の蕾亭など八店舗を構える。創業社長の嶋宮氏は今もツケ台に立ち、寿司を握る。平成二十年、厚生労働省の「現代の名工」に認定され、昨春秋には黄綬褒章を受勲した鮨匠である。

「思いがけぬ授賞・受勲に改めて責任を感じています。ありがたい評価に恥じないよう、これからも『寿司の道一筋』に精進してまいります」と語る嶋宮社長。「すし善はチェーン店ではありません。各店ごとに特色があり、店主の裁量でお客様のさまざまニーズにお応えしていますが、『新鮮・清潔・礼儀正しさ』のモットーはどの店でも確守しています」。

嶋宮社長は東京銀座の寿司店などで修行した後、昭和四十六年、二十八歳ですすきのに独立開業を果たした。「以前はラーメン店であった八坪ほどの小さな店でしたが、札幌で日本一の寿司屋にしようと開店しました」。

当時の札幌では、名の知れた寿司

暖簾と格式は一朝一夕には生まれえない 伝統は革新によって守られる

店は宴会需要に応える大型店が多く、本格的な江戸前を供する専門店はない。意気込みに反して閑古鳥が鳴く状況に――計を案じた氏は、商社やゼネコンなど大手上場会社の支店長に寿司を試食していただく作戦を実行した。

伝統の味を引き継ぐ豊富なテイクアウトメニュー（菅亭マルヤマクラス店）

「札幌オリンピックを翌年に控え、大手企業には首都圏から単身赴任してきた人が多くいました。翌日、桶を下げにいくと桶の中に『久しぶり！うまい寿司を食べた』など、感想を記したメモ書きが入っていることもありました。それを励みに半年ほど続けるうちに、接待などで客足が増えていきました」と、嶋宮社長は創業当時を振り返る。

本物の寿司を相応しい環境で食べていただきたい。閑静な高級住宅街、円山に店舗を構えたのは創業から十六年を経た昭和六十二年。「自分の寿司が生きる街、場所はどこかと考え、北海道神宮のそばに本店を作りました。緑と陽光を身近に感じ、いい風がそよぎ、空気に清涼感があります。多くの方に『中心部から離れた円山で高級寿司店は繁盛しない』と言われましたが、この場所しかないとの想いが強かったですね」。

大方の予想通り、当初は客入りが芳しくなかったが、バブルが崩壊して風向きが変わり出した。すすきでの

接待をすると、寿司を食べた後に高級クラブなどをほしごしなければならぬが、円山であればここで開きとなり、経費を抑えられると目論む企業が増えたからだ。「時代が味方してくれました」と嶋宮氏は事もなげに話すが、すすきの店開業と同様に最初から盛況でなくとも自らの職人技を信じ、想いを貫き通した結果であろう。「暖簾と格式は一朝一夕には生まれませんし、伝統は改革によって守られると信じています」と語る氏の言葉に深い実感がこもる。

食の「国技」を世界に発信 次世代の職人育成にも尽力

アメリカの首都ワシントンには世界的名所、ポトマック河畔の桜並木がある。明治時代に日本から贈られた苗木が育つたもので、今年で寄贈百年を迎えた。毎年春には盛大に桜祭りが開催され、全米から多くの観光客が訪れる。

全国すし商生活衛生同業組合連合会では平成六年より、この大イベントに数十名の寿司職人を派遣してボランティアで寿司を振る舞っているが、「日本の味、寿司の素晴らしさを世界に伝えたい」と、嶋宮社長も自ら

団長として参加を続けている。

「桜祭りでニューヨークタイムズの記者に『あなたの握る寿司と回転寿司の違い』を問われた際には、こう即答しました。「回転寿司は誰が食べるのかわからないが、私の寿司は目の前にいるあなたのために握る」と。

寿司は日本の食の国技だと思えます。お米とネタだけで作る寿司はごまかしがききません。何年も修行を重ねた職人が目の前のお客様のために想いや愛情を込めて握る寿司は、本当にうまいものです。寿司職人は四十〜五十歳台が主流で、後継となる若い世代があまり育っていません。このままでは二十年后に『国技』がどうなるのかと危惧するところですが、全国各地をはじめ外国からもたくさんのお店オフアをいただいています。が、軸足を北海道に置いて多くの人を育てたいと考えています」。

Information

株式会社 すし善

住 札幌市中央区北1条西27丁目

TEL 011-612-0072

URL <http://www.sushizen.co.jp/>

