

「寿司職人 三ツ木新吉さんとは」 概要

D班 石川，堀木，吉田

〈はじめに〉

私たちD班は、二十歳の頃何を思い「何を大切に生きていたか」を主なテーマに置き、人としての道徳などを学ぼうとしました。20歳を機に大人へととなっていく最中、私たちはもう一度、人として大切な何かを人生の大先輩から学ぼうと思い、現在66歳の寿司職人さんから話を聞こうと思いました。寿司を握って53年の職人さんがかえたる粹な人生論をお聞きください。

〈経歴〉

・昭和23年(1948年) 東京都の上野生まれ 御年66歳 父が築地の仲買の経営者で母親が中野で寿司屋を始める。

・中学1年の頃から実家で板前修業を始める。長男が寿司の修行を終え、実家に帰ってきたので、兄と一緒に手伝いを始める。中学3年生の時、本格的に板前として始める。

高3の時、兄とのケンカで家出を決意。高校を辞め、中学の時お世話になった柔道部の先輩の家に住むようになる。その先輩のお兄さんにあたる人が、江戸前寿司の五指として数えられる名門「与志乃」のお弟子さんだった。

・お弟子さんたちのお誘いで、吉祥寺「与志乃」支店に入り働く。

・18,19の頃、京橋にある「与志乃」本店に入り、この道に進むと決意。オータニ、オークラなどへ出張に行き、元総理大臣や、有名な著名人を相手に寿司を握った。昭和45年に親方に認めてもらって、深川に自分のお店である「すし 三ツ木」を開業し、今も尚そこで寿司を握っている。

〈インタビュー内容〉

① お店で一番力を入れているところはどこですか？ (お店のモットー)

お客に対して「いいからかげん」をモットーにして接客しているそうです。いいからかげんとはネタの状態を見てうまさを引き出すために最善の仕事をする事。

ちょうど良い塩加減、酢加減や、シャリの握りなど。お客の味の感じ方は十人十色で10人のうち6人を満足させることを目指し、座って帰るまで笑って楽しんでもらうことに力を入れている。

② なぜお寿司屋という職業を選んだのか？

元々お寿司などの水産関連の家であったのもあり、中学から板前の修業を始め高校中退後に老舗京橋「与志乃」へ弟子入りし19歳で「与志乃」の本店で働けるくらいにもなり寿司の道を歩んでいくと決意した。

③ 接客業をしていくうえで何に気を使っていますか？

お客に対するまごころ、来ていただいたことに感謝することを忘れないようにしています。また、まごころをお客に伝える手段として1品サービスなどをしたりして料理をお出ししています。

④ 仕事をしていくうえで大切にしていることは何ですか？

仕事と遊びのメリハリを大切にしています。仕事は仕事でお客と話ながら楽しくやり、仕事が終わればすぐさま趣味の釣竿を作ったりをします。

〈インタビューから、発表までを終えて得たこと〉

今回の三ツ木さんとのインタビューを経て、これからの人生で我々は何を大切に生きていくのかというのを学び、これらの体験が、今後の生活や社会へ出た時に、凄く参考になるものとなりました。たとえば、自分の望んでいた職業に就けなかったとしても、その職務に全てを注ぎ、最後まで真剣にやり通すことが大事だということは、これからの厳しい社会へ向かう我々に、凄く参考になる考え方でした。普段このように寿司職人さんから貴重なお話を頂くことはないと思いますが、このような形でインタビューさせて頂き、我々一同大変感謝しています。

三ツ木新吉さん、お忙しい中本当にありがとうございました。