

「日本近海に生息するふぐは50種類以上。それぞれ特徴が違います。」

私が、ふぐの処理師免許を取得したのは、今から6年前。テキストを見て勉強するのは学生以来だったので、かなり苦労しました。

第1次試験は、筆記と鑑別試験。フグを中心とした歴史や知識だけでなく、食材全般、毒に関する問題など、とても幅広く出題されたのを覚えています。

筆記を終えたら、鑑別試験。日本近海には、約50種類以上のフグが生息しているので、事前にそれぞれ個体の特徴を覚えます。試験では、そのうち目の前に並ぶ10種類の名前を正しく答えなくてはなりません。

例えば、外見上そっくりでも、ヒレの途中まで、模様が有ると無いで、食用に適する、適さないと、正反対に分かれてしまう種もあります。もし、その判断を間違えたら、命に関わる事故を起こしてしまう。なので、鑑別試験は、フグを扱う者にとっては、とても大切なんです。

しかし自分は、トラフグしか扱ったことが無く、滅多に獲れない種類に至っては、講習会でしか、見たことがなかったので、わずかな違いを、テキストだけを頼りに覚えるので大変でした。実際、すごく腕のたつフグの調理人さんでも、意外とこの筆記や鑑別で合格できない事もあるのです。

第1次試験が受かったので、数日後の2次試験へ。20分間でトラフグを捌き、身と皮と内臓を、食べられる部位・食べられない部位に分けていきます。もしも、食べられない部位を食べられると判断したら、完全にアウト。肝臓、腎臓など、内臓の名称も、間違えることは出来ません。包丁の音だけが響く試験会場内。捌いている途中、何人も試験官が並び、包丁の入れ方、内臓の扱い方などを、一人一人をチェックされるので、正直、ピリリと緊張しました。

昭和52年より、静岡県議会において、ふぐの取扱い等に関する条例が制定され、処理師試験が開始されました。6年前は、県西部地区に、女性のふぐ処理師はいなかったのですが、現在では私を含め、3人が取得し活躍しています。



「女性寿し職人と呼ばれることに、今は抵抗ありません」

「末広鮎」は、私で3代目。元々飲食業を営んでいた祖父の代に寿し屋となりました。学校を卒業し、そのまま家業に入ろうとしたら、父に反対されて。寿し屋の世界だけでなく、他の社会も見るように言われ、飲食関係以外の会社にも就職。

寿し屋になる前に勤めていたのは、NTTタウンページの営業。ここは、勉強になりました。今のようなインター

ネット時代ではなかったもので、浜松市～沼津市まで自分で足を運ぶ。そして、様々な職業の社長様と話をするため、人間的にも幅ができ、それぞれの土地の食文化や人間性など、多くを感じることが出来たと思います。父に反対された時は、その意味もわからず反発もしましたが、今では、良い経験をさせてくれたと感謝しています。

こうして寿し屋に落ち着いた私ですが、寿し職人＝男性！と思う方も多いのか、板場に立って間もない頃の話、女性を理由に、握ることを完全拒否されたことがありました。

初めてご来店のお客様に「オンナの握った寿しは食べない」と、すっと帰られた時は、さすがにショックで涙がこぼれました。反対に、馴染みのお客様からは、女性だからと許して貰えることも多かったと思います。気付くのが遅いかもしれませんが、私は、日々、お客様に育てていただいているんですね。



とらふぐ白子握り



天然とらふぐ握り

以前は、男性に負けたくない、変にトゲトゲしていた時もありましたが、板場に立って14年、やっと少し「板に付いた」のか、今では気にならなくなりました。ふぐの処理師免許取得を期に、周りの評価も変わり、何より、自分の仕事として、ふぐの調理を担当する事が、自信にもつながったのでしょう。

「浜松の豊かな自然と、御縁に感謝！」

浜松は、ありがたいことに、遠州灘と浜名湖と天竜の山々を抱える、豊かな土地。

*春には、新子、真鯛、さより、シラス、あさり、もち鰹。

*夏には、ドーマン蟹、渡り蟹、小肌、穴子、鰻、甘鯛、シロギス、鱧、車海老、鯆、コチ。

*秋には、カワハギ、スズキ、牡蠣、黒鯛、はぜ。

*冬には、フグ、平目、スッポン、アイナメ、カサゴ、浜名湖のり、などがとれます。

四季を通じ、新鮮な寿しネタには事欠きません。また、天竜川や、その支流などでは、鮎やアマゴも釣れますし、山には山菜を始め、恵みが溢れています。

その新鮮なネタを握ることが、寿し屋の仕事！と、思っていたのですが、ご縁あって数年前、友禅染めに携わる方に出逢い、考え方が変わりました。

「寿しとは、ネタと同じくして季節も握るもの。」「春夏秋冬、人とは、季節の光と色を求めるもの。」と、言われ、今はそれを感じようと、努める毎日。お天道様の光・街や山の色・空の青



装う秋の御もてなし

さ・夜の闇の色が、季節や時間により変わり、その光と色に包まれて、人の視線が好む角度さえも変わる。テキストなんぞありませんから、自分自身の内なる声と感覚が頼り。とはいえ、不安になれば車を走らせ、教を請いに行く。「見ようとするから、見えない。探そうとするから、見つからない。感謝の心を持って感じてごらん。」と、繰り返されて、3年が経ちます。

私は、自然に生きるものの命を頂き、生業としている身。

日々変化する自然に気付き、感謝する心を持たねば、良い職人にはなれないのです。技術を高める修行とは、ひと味違いますが、人として、心豊かに生きていく根本を教えられているように思えます。

寿し屋を終えても、一生終わることのない修行のひとつですね。

せっかく、海・山・川と、自然の恵みがいっぱいの浜松市に暮らしているのですから、その素晴らしさを「食」を通じて、発信出来たら嬉しい！と思っています。