

## 寿司食いねえ

ウィーンにある日本大使館からの情報によると、当地には現在約千人の日本人が居住しているらし

い。学生などで、大使館に登録するのを知らなかつたりサボつていたりする輩やからがあるので、現実には千五百人弱、というのが妥当な線だろうか。

このぐらいの同胞が集まれば、和食専門店も繁盛する。そのうちのひとつ、「寿司祐」はウィーンで初めての本格的なお寿司屋さん。カウンターに座って、板前さんに「次はネギトロ、手巻きてね!」と

注文できる。

オーナーの祐子・グルダさんは何を隠そう、御自身もれっきとしたピアニストだが、世界的な名ピアニスト（日本では近頃「幻のピアニスト」的存在にすらなっている）フリードリヒ・グルダの奥様でもいらした方である。

店の主人がアーティストとなると、その店に集まる客層もユニーク。ウィーンフィル団員をはじめ

アーティストが集まる「寿司祐」入口



とする音楽家仲間はもとより、俳優、ジャーナリスト、各界のトップマネージャーなどなど、ウィーンのちよつとしたサロンである。夜8時以降は予約しないと座れないぐらい混み合い、11時のオーダーストップになっても話は弾みっぱなしだ。

その祐子さんより「ねえ、お寿司の作り方、習ってみたいと思わない？」という、またとないうれしいお誘いがかった。

もともと「おいしいもの食べるの大好き」人間である祐子さん、お店を出す前も自宅のパーティーなどで料理の腕をふるっていたわけだが、最近日本から来た本職の寿司職人の仕事ぶりを見て、「私もやってみたいわ」という話になった。板前さんの手のすいている時をねらって、少しずつ手ほどきをお願いするのである。

まずは庖丁の握り方から。柄を握る時に大切なのは薬指と小指だそう。ゴルフのグリップとポイントと同じだ。中指の位置に気をつけて、人指し指は必ず伸ばす事。切る時には刃の手前から先端まで全部を使うのが基本だ。ヴァイオリンやチェロの弓の使い方と同じである。

寿司めしを切る。炊き上がった



板前の修行は厳しい？



店の中はちょっとしたサロンに

御飯に合わせ酢を混ぜ込むのだが、機敏な動作が大切。御飯をサッサツと「切る」ようにして混ぜるのがそのコツだ。

お寿司には不可欠のギョク（玉子焼き）は毎日作る。調味料を合わせた玉子をといて四角いフライパンで焼く。フライパンにひく油

をケチるとうまいかない。

巻寿司を作る。海苔の裏表に気をつけて、正しい側（艶のない方）に御飯を広げる。わさびを塗って具を置いて、エイヤツと巻いてからちよつと前に転がしてもう一回形を整える。具が真ん中に来る事も大切だが、しゃりの量が多すぎると海苔が足りなくなるし、ギョツと巻き過ぎてもおいしくない。一本巻いては食べてみて「うーん、まだちよつと固いかなあ…」などとチェックするのも初心者には大切。

にぎりの場合。お鉢（しゃりの入ったおひつ）をいちいち覗き込まないでも右手に適度のしゃりを取れるように。中指、薬指、小指を使っておおよその形を作る。左手には具を持つ。右手人指し指でツツとわさびを取って左手の具にスツと塗り、すかさずしゃりと合わせて形を整える。にぎりか固すぎてもおいしくないし、ゆるすぎでは食べる時に崩れてしまう。しゃりと具のバランスは7対3が一番おいしいそう。

何の事はない、ピアノと同じで毎日の練習が何よりも大切、という教訓を再認識した寿司修行であった。