



「すし 山本」のご主人、山本育宏さんと溝口勝教授

ぶっつけ包丁人生

向 丘にちょっと変わった馴染みの寿司屋があるというので国際情報農学研究室の溝口勝教授に案内してもらった。

青地に白で「すし」と書かれた暖簾をくぐると、なかは4人ほ

どでいっぱいカウンター。奥には座敷がある。カウンターごしに立つご主人は山本育宏さん。今年70だというのが、本当だろうか。豪快な笑いとべらんめえ口調の語りが印象的だ。

山本さんは大学を卒業してとりあえず職に就いたが性に合わず、2年で辞めてここを始めた。45年前のことだ。最初は相棒の板前がいたが、食えないので半年で別れ、あとは見よう見ま

ねのぶっつけ包丁人生だ。「つぶれるならつぶれると思ってたけど、なぜか続いたね」と笑う。

最初の数年は友達が心配して足繁く通ってくれた。しかし良友はまた悪友で、店が終わったあとの夜毎の花街通い。親に借りた借金を返すつもりで作った通帳は、いっこうに数字が増えなかった。

溝口先生がはじめてこの暖簾をくぐったのは35年前。大学院生の頃、先輩に連れられてやってきた。「まだ学生なのにお寿司屋さんなんか来て大丈夫かな」と思ったという。

当時は「ヤング握り」「富士山ちらし」という特盛りメニューもあった。夜中に学生が酒を買いに来ることもしばしばで、山本さんは「しょうがねえな」と言いながらむこうの言い値で酒を売り、簡単なつまみを作ってもたせた。そんなところが好かれたのか、次第に馴染み客が増え、店は繁盛した。

カウンターに陣取った溝口先生におすそめを訊くと「それはこの大将の語りですよ」と言った。学生が悩みをかかえて相談に来たときなど、ここに連れてくる。「最近グルメばかりが流行って、話のできるこういう店がなくなってきましたね」と溝口先生はどことなく悔しげだ。

しかしこの店の主人、嘘をつけない性格のようで、思ったことを直球でぶっつけてくる。溝口先生はいいとしても、なかには耳の痛い話に弱いひとも。そう言うと、またあのべらんめえ口調で「イヤなら、来なけりゃいいじゃねえか」と怒られた。

Sliced stone flounder tastes great with sake.



Information



◎お問い合わせ
すし 山本

住所:文京区向丘1-13-11

電話:03-3812-0960

<営業時間>

18:00-23:00 (日曜・祭日は休み)

