

お寿司

2025.10.1

だいぶ昔のことである。まだ子どもだった頃の話である。家にお客さんがくる。昼時が近づいてくる。母があるところに電話をする。子どもの私は、心の中で「やったー」と快哉を叫ぶ。

しばらくすると、我が家に出前のお寿司が届く。その頃、なぜだか実家の近くにお寿司屋さんがいた。お客様が来たりすると、よく出前をとっていた。子どもの私は、そのおこぼれにあずかっていた。寿司桶に入った、いわゆる生寿司である。あの頃の子どもにとっては、ご馳走中のご馳走である。

その当時、お寿司といえば、かんぴょう巻きだった。あとは、お稲荷さんである。そのためであろうか。今でも、かんぴょう巻きが好きである。あの頃、出前はとるが、家族でお寿司屋さんに行くことなどなかった。本格的な生寿司を食べるようになるのは、大人になってからのことである。

今でも、お寿司というと、特別感がある。たとえ、回転寿司だろうが、スーパーのお寿司だろうが、位置づけは変わらない。とりわけ、回らないお寿司屋さんは別格である。並、上、特上という表記を目にすることがある。これは、お寿司や鰻などに使われることが多い。お寿司だろうが鰻だろうが、悩む。葛藤が生まれる。他のところでは、意外と平気でお金を使うのだが、並、上、特上と並べられると、なぜか悩む。贅沢をしてはいけないという心のブレーキがかかるのだろうか。その一方で、たまには贅沢をしてもいいのではという誘惑もある。

この問題を解決してくれるお寿司屋さんと出合うことができた。松川浦にあるお店である。相馬までは、無料の自動車専用道があるのもよい。お店の佇まいに高級感は全くない。たぶん、そのお店のことを知らなければ入ろうとはしないだろう。このようなお店を他にも知っている。ラーメン店である。店構えと中身が一致しない。それがかえっておもしろい。

このお寿司屋さんに行くと、一匹の犬が出迎えてくれる。駐車スペースを占領しているため、車を置くことができない。すると、仕方がないなという表情で、場所を明け渡してくれる。お品書きには、並、上、特上が並ぶ。このお店だと、特上を頼む気になってくる。値段が高くはない。そして、格別に美味しい。満足感が違う。並でも上でも十分に美味しいし満足できる。だが、ネタも違うが、特上には特別感がある。先日は、秋刀魚のお寿司を初めて口にした。あまりの美味しさに唸った。

お寿司で特上を頼むのは、このお店ぐらいだろう。特上には、人を躊躇させる何かがある。かといって、並というのも今一つである。というわけで、上に落ち着くことが多くなる。時代は変わっても、お寿司は特別な存在であることに変わりはない。