

すし職人

荒木水都弘さん



あらき・みつひろ 1966 (昭和 41) 年生まれ。菰屋出身でロンドン在住。現在「THE ARAKI」をロンドンで経営。休日は仕事の疲れを癒やすためマッサージへ。妻と時折見に行くミュージカル鑑賞も楽しみの一つ

「何かで日本一になりたい」小学生からの夢を抱えていた少年は今、すし職人として世界の舞台上で活躍しています。

ロンドンで、すし料理店を経営している荒木水都弘さん。「自分自身でお客さんをおもてなしたいんです」と、客の目の前で魚をさばいてすしをにぎります。現地の食材のみを使用しつつも本格的な江戸前すしを味わえるとあつて、世界中の著名人に大好評です。

料理人だった祖父の影響で洋食の料理人を目指し、ホテルに就職しますが、5年程で退職。その後、シドニーの日本料理店へ就職します。「母親から『海外を見てきたら』との勧めもありました」。シドニーで荒木さんは日本の食文化の奥深さを感じたといいます。「こんな幅広い食文化を持つ国は他にない。そんな時、すし職人を特集した本を読んだ、これだと思いましたね」

脈々と受け継がれてきた歴史・哲学がある。だからこそ、海外の食材を使っても江戸前すしを提供できるんです」

東京版ミシュランガイドで3つ星を獲得した銀座の店舗を閉店し、2014 (平成26)年、ロンドンに渡り出店します。「海外で自分がどれだけ通用するか試したかった」と話す荒木さん。しかし、大きな壁が立ちはだかります。「国が違えば味の感じ方も違う。私がおいしいと思ってもお客さんにとっては必ずしもそうではないんです」。突き返される料理の前に、「大切なのは、相手がおいしいと感じること」と思った荒木さんは、徹底して現地の人に喜んでもらえる味を研究しました。そして、英国版ミシュランガイド初登場で2つ星を獲得しました。「好きな事だからこそ惜しみなく努力できるんだと思います」

「すしはもはや日本だけの文化ではない。江戸前の心を大切に、世界中に広げていきたいですね」と力強いまなざしで荒木さんは語ります。



1 「THE ARAKI」の外観。2 従業員と。「日本人か外国人かには関係なく、江戸前の心を伝えていきたいですね」と荒木さん。3 すしをにぎる荒木さん。「にぎる姿をお客さんに見てもらうのは日本にいた頃から同じです」。4 休日にはロンドンの街を散策することもあります

