



第26回 ⊕ 寿司割烹しまづ 「日本料理の職人」

「石動公民館まつりでしまづさんのお寿司はいつも一番最初に売り切れてしまつた。」
「小矢部のお寿司といえばしまづさん。」

今回ご紹介するのは小矢部市民の間で絶大な人気を誇る「寿司割烹しまづ」。昭和21年開業。現在の二代目ご主人、高校を卒業してすぐに石川県和倉温泉加賀屋で板前修行を始める。

「大将について板前の勉強をした。大将に『あの店に行くぞ』と言われれば、一緒に同行していく。それとは別に、雇われてる側から『あの店で修行して来い』と言われればその店に行く。大阪や京都、金沢の料亭で修行した。」

「フランスの日本料理屋にも板前修行に行ったことがある。」



敷居の高い場所で修行を積んできたご主人の作る懐石料理の盛り付けは豪華絢爛。しまづさんのこだわりは、出来合い物は一切使わず、一品一品ダシから

全てご主人が一人から作る。何十人分の盛り付けまで行うため、徹夜で作業することも珍しくない。

それでも手作りに徹する。誰かが作ったものではなく、全て自分が作ったものをお客さんに食べていただく。日本料理の職人として生きてきた島津さん。料理人として曲げられない信念、真の料理人としての強い気持ち



が伝わってきた。



2Fには座敷もあり、宴会も可能。ご予算に合わせた会席料理を提

供していただきます。料理には旬の素材を使い、ご満足頂けるよう心がけています。」と奥さんが笑顔で答えます。

「昔はこの商店街も銀座商店街として取材を受けたこともある。」
「区画整備する前はドアを開ければ同じ町内の人の顔がすぐ見えた。今は道路は広くなつたけれど、家が向かい同士なのに話をする機会が減って寂しい。」
近所の人達が自然と集り、井戸端会議が始まる。そんな場所が減り、交流の機会が減少している。

「大阪にいた頃は、喫茶店に集まって世間話をしたり…。そんなコミュニケーションの場が大切な気がする。」

石動駅前商店街の試みとして駐車禁止規制を一部緩和し、月替わりで片側ずつ駐車できるようになった。

「ちよつと車を走らせてご飯を食べに行くというのが気分転換にもなる。」

地元の方が砺波、高岡にご飯を食べに行くのは普通なこと。逆に市外の人達にもつと小矢部に来てもらえるようにがんばりたい。」

と気持ちはしっかり前を向いている。



しまづさんのお勧めは海鮮丼。「こんなに美味しい海鮮丼は初めて食べた。しまづさん以外は食べられない。」とは県外から出張にこられた方の感想だ。

本物の日本料理の職人の味が、小矢部で味わえる。

期間限定キャンペーン

海鮮丼ご注文の方で「かわら版見ました」と一声かけて頂ければ、コーヒー1杯無料サービス致します。ぜひお気軽にお越し下さい。

期間：2010年3月25日～5月5日まで



⊕ 寿司・割烹・お座敷しまづ
営業時間：10:30～22:00
定休日：水曜日
富山県小矢部市中央町6-14
TEL 0766-67-0079

メルヘンインフォメーション

～小矢部市観光協会のメルヘンプロダクトをかわら版でご紹介～

小矢部市のシンボルキャラクター「メルギューくん」ストラップができるまでをご紹介します！全行程「手作り」なんですよ☆



まず、プラスチックの液を型に流し込み、型からはずすと白いメルギューくんが誕生します。それを、小刀で丁寧に削り、でこぼこをなくしてさらに、電動やすりできれいに削ります。（ここまでに、約20分かかります。）



そしていよいよ色づけ。細かい所も丁寧に色を付けていきます。（色づけには、30分ほどかかります。）乾いたらニス（コート剤）につけます。コート剤は2時間間隔で3回かけます。ピカピカになり、簡単には色が剥げないようになります。完全に乾いたら、一つ一つに金具を付けて、できあがり。



すべての工程が手作りなので、目・口もと・おなかの「OYABE」の文字も、よく見ると少しずつ違うんですよ。ぜひ一度、手にとってみてくださいね。

キャンペーン応募用紙

※切り取ってお使い下さい。

- ・住所
- ・氏名
- ・電話番号
- ・メールアドレス



プレゼント



Oyabe Local Shopでは抽選で5名様にしまづ様の海鮮丼を通常1,500円のところ、20%OFFの1,200円でご提供いたします。

キャンペーン初
4月26日
(月)

PC・携帯からのご応募

<http://www.startaro.com/shop/>



FAXからのご応募

左記の応募用紙をご記入の上、0766-68-1789

ご応募お待ちしております!

あなたのお店、取材します。



詳しくはこちら
<http://www.startaro.com/>