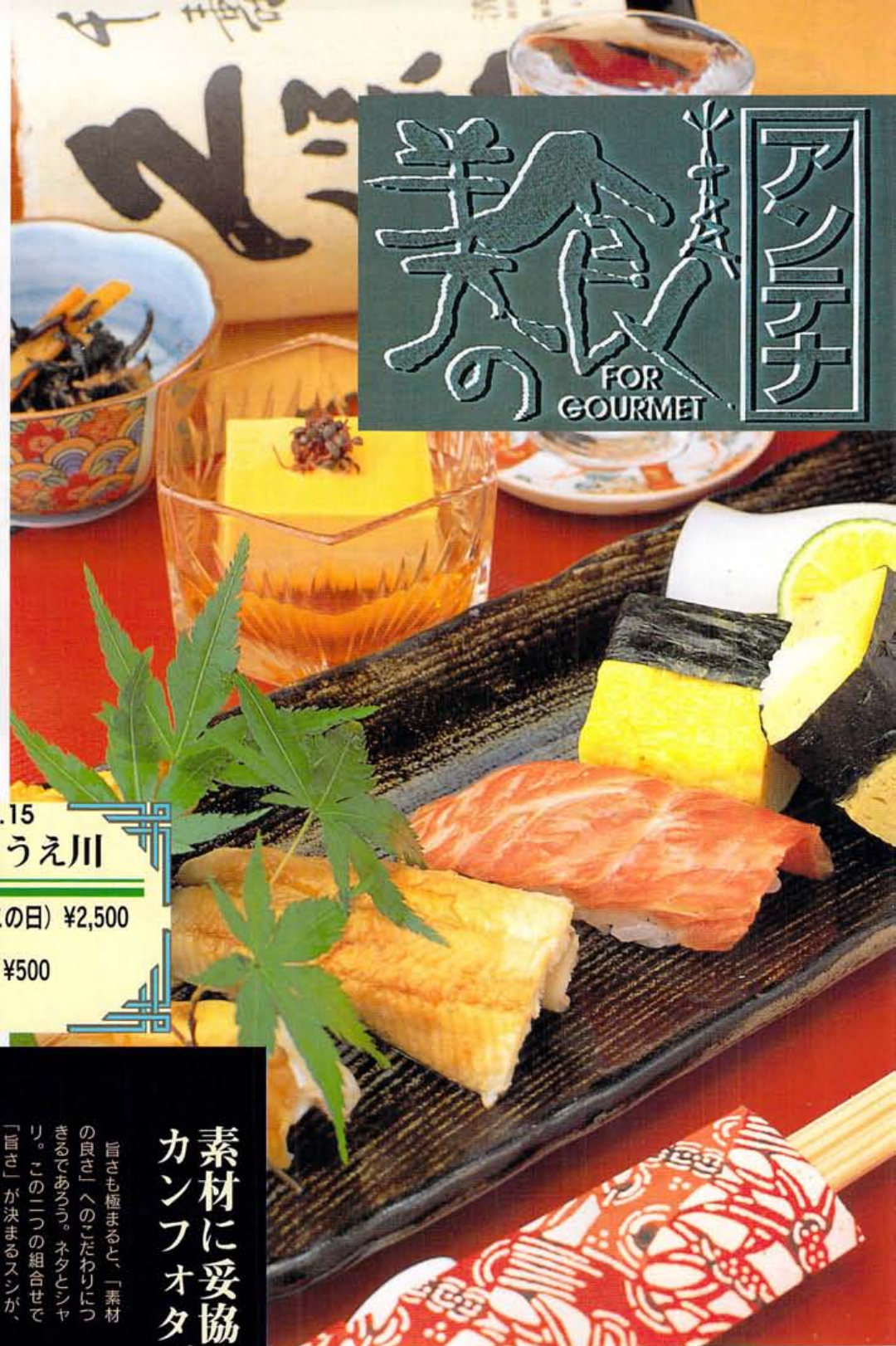


アソビテチ

美食の FOR GOURMET



①しっかりと脂のつたカマを使ったトロを切り分ける。



②シャリをとり山菜と切り身をのせトロを握り上げる。



③穴子は自家製の煮きりでてつやかに仕上げ。



④この日は庭の紅葉と盛り付ける。

VOL.15
味工房 うえ川
 寿司 (写真はこの日) ¥2,500
 久保田 ¥500

素材に妥協なく旨い。カンフオタブルなスシ屋。

旨さも極まると、「素材の良さ」へのこだわりにつぎである。ネタとシャリ。この二つの組合せで「旨さ」が決まるスシが、旨いものの中でも極上とされるのはその所以であろう。

うえ川のスシは、その点で申し分ない。オーナーでスシ職人である上川氏はネタの吟味に骨身を惜しまない。自らの足を運び、中央市場や錦市場で選んだネタに、選びぬいた米を昆布だしでつややかに炊き上げたシャリを鮮やかな手つきで握り上げる。だがうえ川の

本当の良さはそこにあるのではない。旨くていいスシ屋は他にもある。注目したのは、このスシ職人上川氏の若さである。スシ屋ほくないものをと彼が開店前寮に考えたという店名に「味工房」とはあつてもうえ川はスシ屋である。仕人から仕込みまで一人でこなすとは言え、スシ屋でこの若さの主人というのは希少だ。

「ねじりハチマキに高ゲタ、ていいうのはしたなかつた。」という彼が作ったスシ屋は、素材に妥協なく良心的でしっかりと旨く実にカンフ

オタブル。初めての客でも気持ちの良いもてなしと美味しさが用意されている。店を出して約一年。嬉しいことはやはり「若いカッパルが来てくれること。」だと言う。

秋ならアジやハマチなどが、脂がのつていて美味しいとか。またカマを使ったトロなど掛け値なしに旨い、と思わせるこのスシを味わうには実に良い季節である。おすすめの酒、久保田はけつこう辛口で、秋のスシの味を引き立てる。極上の旨さを楽しみたい。

上川秀和さん
 68年生まれ、27才。大阪や京都のスシ屋で修業後自宅スシ屋を開店。スシ屋らしい気持ちの良い接客も好評のスシ職人。



味工房 うえ川
 京都市北区小山上初音町50
 ☎075・492・8676
 営業 6:00PM~11:00PM / 水休

