

# 鮨 仙八

## 【営業時間】

〈昼〉12:00～13:30〈夜〉18:00～22:00

金・土は18:00と20:20の二部制

## 【定休日】日祝日

## 【所在地】

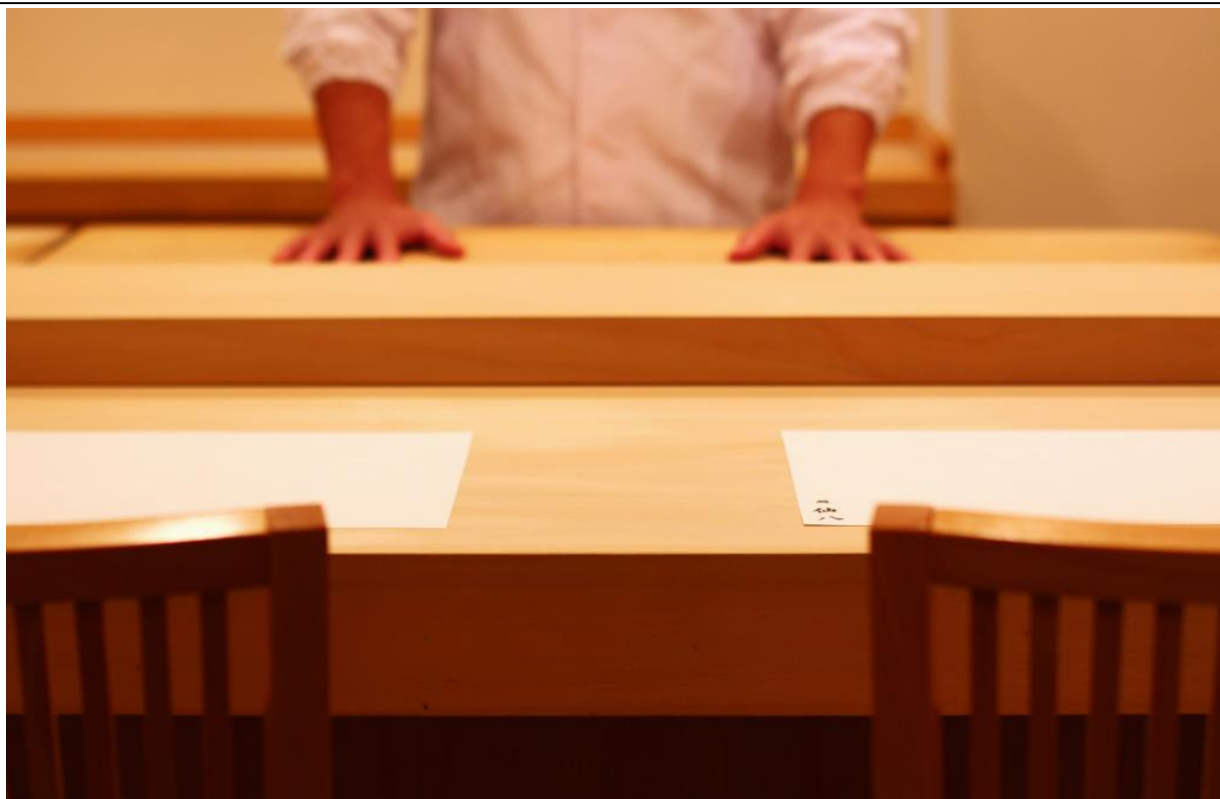
熊本市の中心部にあり、熊本市電花畑町から徒歩2分、繁華街の飲食店ビルの地下一番奥に、隠れ家的な鮨店『鮨 仙八』(当社店舗)はある。

## 【店内施設】

店舗面積約26坪、カウンター10席、テーブル4席

## 【自社の沿革】

店主(中原 貴志)は現在4代目である。昭和14年に屋台から創業した初代中原米雄、寿司店を開店した2代目中原寿一、1983年に受け継いだ3代目中原壽男を父に、四代続く鮨職人の家に生まれ育ち、自身も料理の道へ進んだ。福岡の二つ星の割烹『とき宗』、東京・西麻布の一つ星の鮨店『鮨 真』など、名だたる鮨店で10年修業を重ねた後、28歳で独立し、地元・熊本の地で、『鮨 仙八』を開店。現在で82年目である。



ミシュラン二つ星に輝いた、熊本県内唯一の鮨店である。

## 幼少期

昭和14年に屋台から創業した初代中原米雄、寿司店を開店した2代目中原寿一、3代目中原壽男が鮨仙八を1983年に受け継いだ時に生まれ、幼い頃より厳格な父は、私が店に行き父の握った寿司を食べることは許されませんでした。そこは父にとって寿司職人として技を磨くことに人生を賭けていた場所であり、そんな場所に来ることを許しませんでした。しかしながら、幼い頃から優しい祖父2代目中原寿一の握ってくれた寿司を食べて育ち、いろいろな素材の味を体験し、豊かな「味覚」が養われたと思います。また、昭和の男である父からは、粋、男らしさ、そして生きざまを肌で感じて育ちました。これが現在の「鮨仙八」に至る原点（ルーツ）です。



## 修行時代

18歳になり、脈々と受け継がれる寿司職人としての血なのでしょうか自然とこの道に進むことを決心し、まずは福岡のミシュラン二つ星の割烹『とき宗』で修行を始めました。『とき宗』の親方からは、和食一筋に腕を磨いた職人の技、旬の素材の力強さを引き出す工夫、親方の優れた美的センスが随所に表れた店内や料理を引き立てる器のセンス。そして何よりも「真の美味のための心」。それまで、多感な思春期を過ごした私でしたが、何の疑問も持たずに厳しい修行を積み、心を磨くことができました。

そして、次に門を叩いたのが東京・西麻布の一つ星の鮨店『鮨 真』、『鮨 真』の親方の仕事に対する情熱、親方はどっぷりとこの仕事に浸って、仕事に惚れて不平不満なぞ言わずに、技を磨くことに人生を賭けていました。自分の仕事に心から幸せを感じて、職人として心底仕事を楽しんでおり、そんな親方の背中を見て、僕自身も一緒に幸せを感じ、人生でこんなに働くことなんてこれから先もありえないぐらい、倒れるまで修行させていただきました。

『鮨 真』の親方の仕事に対する情熱は、人生を賭けたものなのです。

私は、どうしても好きになれなかった。馴染めなかった東京、人の多さ、流行の移り変わりの速さなどに。ふと、毎日仕込む魚を眺めるとそこは九州の海で育まれた魚ばかりで、幼い頃から祖父が握ってくれていた愛情のこもった寿司ネタ、魚でした。いつか、私の心には、親方から認められ一本立ちするのであれば、生まれ育った九州 熊本。寿司と言えば母が持ち帰ってきてくれた祖父の握った寿司しか知らなかった私は、グローバル社会の中で多種多様な変貌を遂げる『鮨』に大きな魅力、可能性を感じた。また、東京にいればいるほど、熊本の魅力である豊富な水資源、豊かな農産物、自然と歴史の香り漂うまち熊本へ恩返しがしたいと。

そして、実家のある九州 熊本で先代の後を継いで店を開店することになりました。28歳の時でした。

いざ開店してみると、お客様の前で堂々と寿司を握れる自信も余裕も私にはありませんでした。握った寿司がつけ台で崩れることもあり、お客様には叱咤激励された。

本当の修業はここから始まった。

カウンターの席が埋まらず、ノーゲストの日も多く、辛い寂しい日々が続きました。

しかし、応援して下さる親方たちに報いたい。そして、自分を信じ続けること  
毎朝“熊本の台所”と言われる熊本市の田崎市場に足を運ぶところから1日が始まり、  
産地や銘柄ではなく、自分の目で品質を見極めて魚介類を仕入れ、時間と手間を  
存分にかけて丁寧に仕込み、毎日同じものが提供できるように努めること。そこには、  
毎日同じことを繰り返すことで、究極の品が生み出されるのだ、という意味を込めています。

私は日々の仕事の中に見いだした喜びというものは、簡単にできることや1日数時間の  
仕事を通して達成できるようなものでは到底ないと思います。厳しく、強烈で、一心  
に集中しなければならない、時に苦痛を伴うほどの仕事から、生まれるものだ。人生  
を賭けて身を捧げてはじめて、そしてその何年も後に、努力が実るようなものなのだ  
と思います。

そして、現在があります。

私は、今でも時間を見つけては日本中の寿司、レストランへ食べ歩きに出かけます。  
今までで数百軒に登ります。そこで会得し、独自の感覚やインスピレーションが生み  
出せればと思います。グローバルな世界で得た見識を伝統の世界に謙虚に集約させ  
ることで「鮭仙八」の新たな可能性を創造していきたい。

苦しい時に、何かのきっかけで読んだ詩、それを今でも時々読み返します。

ウィリアム・ブレイクの詩集「無垢の予兆」

Auguries of Innocence (壺齋散人訳)

一粒の砂の中に世界を見  
一輪の花に天国を見るには  
君の手のひらで無限を握り  
一瞬のうちに永遠をつかめ

近い将来、今の熊本の繁華街から少し離れた場所に一軒家の寿司店が作  
れればと思っています。

メインダイニングで握りをとことん楽しむもよし、  
ウェイティングバーで肴で酒を楽しむもよし。

熊本に魅了され、粋な人が集う熊本で育まれた、  
この時代の、江戸前鮭店を。

