

和歌山といえば

チャリコ寿司なのだ！

KAZUTARO.V5

食通が和歌山を訪れると必ず食べるというほど有名な名物チャリコ寿司。みなさんもよくご存じですね。なに？ご存じない？それはマズいぞ。「木の字饅頭」・「瓦煎餅」とともに和歌山市の三大名物なのですからね。

もしあなたが和歌山市駅前で

「チャリコ寿司って何なんだ？」

などと言おうものなら周囲からキツと睨まれてしまうのは必至だし、

「チャリコ寿司ってマズいよなあ」

などと大声でほざこうものならリンチを受けても致し方ないですよ、と言うくらい和歌山市民はチャリコ寿司を愛しているのだ（たぶん）。

さて、前フリが長かったけど、チャリコ寿司について説明しよう。仰々しく書いたけど、実は今回の取材スタッフ全員が、ガイドブックを読むまでチャリコ寿司の存在すら知らなかったくらいだから、べつにあなた、知らなくても悲観することはないですよ。

で、チャリコ寿司だが、チャリコというのは和歌山弁(?)で小鯛のことで、つまりチャリコ寿司というのは、小さな鯛を酢でしめてにぎり鮓

にしたものだ。何のことはない、小鯛寿司のことなのだ。もったいぶるなよ。

さてここで、「鯛と言えばやはり瀬戸内産が……」とうなる食通さんもいらっしゃることだろう。が、和歌山の鯛だって負けてはいない、黒潮の流れ込む紀伊水道でもまれた鯛だ。むしろ瀬戸内産より身は引き締まっているはず。

その鯛を開いて中骨を取り、さらに鯛独特の小骨を丁寧に取って寿司にする、チャリコ寿司は和歌山市民の心意気を感じられる逸品なのだ。

ガイドブックによると、
「駅弁としても売られているが、和歌山駅前の店で**大衆料金**で味わうことができる。ご飯もたっぷり、**一人前で満腹**。」などと書かれているものだから、われわれは安心して和歌山駅前の『水了軒』でチャリコ寿司にチャレンジすることにした。

しかし。げげっ！けっこう高い！

『小鯛雀寿し』 2300円

『雀寿し』 1300円

大衆料金と言うから、われらは王将のサービスランチ・ボリュームたっぷり650円、って感じを頭に浮かべていただけに、まさか200

0円を越えるとは想像だにしていなかったのだ。

しかしまあここまで来て喰わないと言うのもしゃくだし、おぼちゃんにコップ水を出された以上は引き返すわけにもいかないのだった。

けっきょく、『小鯛雀寿し』と『雀寿し』を一つづつ頼み、4人で分けることにした。しかしそれだけではとても足りるはずもないので、軍曹殿は鯛茶漬け（1000円）を、外の3人は天井（750円）を頼むことにした。

『小鯛雀寿し』は、かなり大きな寿司飯の上に体長10cmくらいの赤紅色の鯛が開かれた姿で乗っている。見た目にも綺麗で確かにボリュームもある。これが5つも入っているのだから、まあ高いのも領けるといふものだ。

『雀寿し』のほうは、鯛の切り身の寿司だ。いわゆる鯛寿司というものは、ちらし寿司のことが多いが、これはにぎり寿司だ。しかし別段うまいとも思わないが、7つ入り。

『鯛茶漬け』は、いわゆるお茶漬けの上に鯛の切り身がのっかっている。お湯の熱で切り身の鯛が白くなり柔らかそうだ。軍曹殿は

「うまい」と言っていたので美味しいだろう。

『天井』は別にチャリコとは何の関係もないが、この店の天井は良かった。というのも、天井のエビは、普通は衣で倍くらいに大きく見せよ

うとするものだが、この店はそのような姑息な手段をとらず、大きめのエビを2匹使うという消費者本位の一品だ。値段は750円。リーズナブルじゃあ〜りませんか。

ということで本日の昼食の評価だが、チャリコ寿司そのものはCPに優れているとは思えないし、もう一度食いたいかと問われたら、もういいですという感じだけど、予想外に良かった鯛茶漬けと天井に免じてここは

GOOD

だ。
。

（関係ないけど水軒軒って今回取材した水軒と関係あるのかしらん？）