

Kaztaro.FUKUSAKI

1.まぐろ亭の紹介

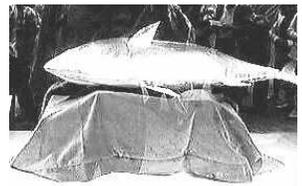
ああ寿司を口一杯に頬張りたい、腹一杯に食べたい、こう夢想しながらも日々、平凡な人生を過ごしておられる御仁も多いはず(私だけではないはず)だ。

そうした熱き胃袋に雄叫びに、果敢に応える寿司ショップが[梅田]にある。

まぐろ亭は食い倒れの街・大阪が、全国に誇る大規模食べ放題システム回転寿司だ。その席の数はなんと 120 席。入場料は男性 1500 円・女性 1000 円。時間制限は原則として無しなので、一生寿司を食い続けることもできる?というわけだ。

また寿司を 45 分で 111 皿食べた強者には、料金無料の上、写真のような純金塗マグロがプレゼントされるというではないか。寿司まみれの至福を味わえる上に、さらに豪華な金品が戴けるとは、これはもうアンビリーバブルなほど素晴らしいお店だね。

純金「まぐろ」進呈
111皿食べられた方
展示している全長65cm 純金24k塗り
まぐろを進呈致します。



2.まぐろ亭を考える

……という情報を得て、我々取材班は梅田は北新地へ向かった。休日の昼間ということで、人通りが少ない。こんなに人が少なくて ほんまに店をやっているのか?と歩きながら思っていたが、その心配は全く杞憂に終わった。そう、まぐろ亭のある一角だけ見事に人々が集い、行列をなしていたのだ。

さっそく列の最後尾に並ぶ。先頭まで 20m はあるだろう。我々が並んでいると、バイトと思われる謎のイラン人風の男が、「ダイタイ1じかんクライネ」とか「キョウハははれデヨカッタネ。」とか話しかけてきた。

梅田の新地に、日曜の昼間にこれだけ行列ができるんだから、商売としては成功していると言えるんだろうなあ。



さて、並んでいてたいへん気になったことがある。それは、店から出てくるヒトが、一様に何か暗い表情をしている、ということだ。ポートやおウマでオケラになった方々の表情に似ている。満腹で鼓腹撃壤、というならわかるのだが、どうして暗いのだ？店から出てきて自動販売機へ直行、お茶を飲んでいたら人もいた。

「もしかして超マズイのでは」とか「中にコワイお兄さんがいて、すごいボツタクリで、お茶一杯が1000円とかになっているのでは」、などと心配になってきたぞ。

などなど考えているうちに入場。30分ほど並んだことになる。

3.まぐろ亭で食う

店内は広い。個人客用のカウンタ席とグループ用のテーブル席があるのは、回転寿司のお約束。ここでは、そのセットが3つもある。つまりコンベヤが3つあって、それぞれがフル稼働して客をさばっているということだ。

我々はグループだったので、テーブル席に案内された。テーブル席はなぜか60分の制限時間がついている。短いカナ？と思ったが、後で十分な時間であることを思い知るのだった。

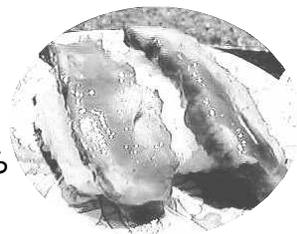
ふつう、回転寿司では、コンベヤに囲まれた島の部分に職人さんがいて、希望のネタを伝えれば、握ってもらうこともできる。しかし、この店には島の部分が無く、調理室と客席とは壁で仕切られている。客ができるのは、壁に開けられた穴から次々と出てくる皿を黙々と取るのみだ。

なにか自分が寿司を食べるマシーンにでもなったような気分にもなるぞ。

ふつうの回転寿司は、食べた皿が勘定に直結するので、食べ終わるまで絶対に皿を下げたりはしない。ここは食べ放題システムなので、店員が積み上げられた皿を取りに来る。

さて本題の寿司に入ろう。ネタはウナギ、イカ、タコ、ハマチなどベーシックなネタ以外に、いなり寿司とかサーモンとか、照り焼きチキンとかが廻ってくる。まあ回転寿司のお約束だね。

マグロは冷凍そのもの、かなりフローズンなネタ。しかもやたら明るい発色。ちょっとヤバい着色料でも入っているのでは、と思ってしまったぞ。



ところで私は常々、回転寿司はネタもシャリも小さいことに不満を持っていた。1皿いくらの世界だからそうなるわけだが、食うた気がしないではないか。しかしこの店ではその不満

も解消だ。食べ放題なら逆に1個1個を大きくした方が効率がよいからだ。事実、ネタもシャリもかなり大きい。小さいなり寿司くらいの大きさがあるのではないか。

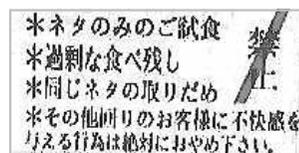
大きな寿司を口一杯に頬ばるといのは、豪快でよいなあ。

しかし、一個一個が大きいということは弊害もある。

そう胃には限界がある、ということだ。

[食べ残し][食べ散らかし]はこの世界では御法度なので、おのずと食べられる数が限られてしまうのだ。

このサイズなら10皿も食べればもう十分な量だ。しかも寿司という食べ物は、締められている米が胃に入ってから膨らんでくるので、後がたいへんだ。体内で破裂する散弾を飲み込んだようなものだ。



ここでようやく合点が行った。そうか、店を出る人の表情が暗いのは、[腹が一杯で苦しい]ということなのだ。

我々もスタート直後の5分は、親の敵とばかり、皿を取りまくったが、10分を過ぎる頃には、もうほとんど満腹休憩タイムに突入しているのであった。

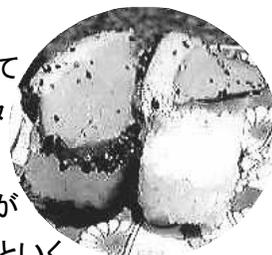
けっきょく食べたのは、6人で75皿。

だんだんこのシステムの弊害も見えてきた。職人は時間ごとに同じネタばかり握るので、いつ見ても同じネタがぐるぐる回っているという状態になる、ということだ。飽きられたネタは誰も取らないわけで、新鮮さを失ってますます誰も取らないという悪循環に陥る。これは回転寿司一般に言えることだが、調理場と客席が分かれているこの店では、客の反応がダイレクトに調理場に伝わらないためか、いっそう拍車をかける原因になっているのではないか。

4.まぐろ亭を出る

私はウニが食べたかった。ハマチも食べたかった。ずーと待っても来なかったので、テリヤキチキンやウナギといった濃い系のネタをたらふく食べてしまった。

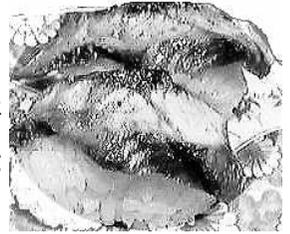
しかし我々が席を立たんとしたそのときに、待望のウニとハマチが廻ってきたではないかあー。普段の私ならここは無理してでもゲットといくところだが、この時はさすがに よう食べられませんでした。それくらい苦しい状況になって



いたのです。

ウニとハマチは目の前をむなしく通り過ぎていくのであった……。

「店外へ出たら、空元気を出して、並んでいる人々に気持ちを悟られまい。」と皆で約束したが、やはり我々もしんどそうに見えたことだろう。



【もうよお食わん！】

5.まぐろ亭を想う

今回の取材で、もう回転寿司はイラン！と思わせていただきました。食べ放題だからといって、元を取ろうと食べるとエライ目に遭います。

「もう二度と行かん」、直後はそう思っていました。今は「またいってもいいか」などとも思っています。喉元すぎればと言いますが、今度は、落ち着いてゆっくり食べてみたいのです。

そう、ここは、節操をもった大人のための回転寿司なのかもしれません。

みなさんにも心にゆとりを持ってお出かけになることをオススメします。

では、いってらっしゃい。ゲフッ。

評価は難しいが……



というところでしょ。