

「かっぱ巻き」 早稲田で生まれた



◎ 新宿区西早稲田3-1-1
☎ 03-3203-1634
🕒 11:50~13:50 / 17:00~22:00
📅 日
🚭 全席禁煙
カウンターのほか
半個室やお座敷あり
MAP P.22-23 C-1



早稲田 ^や ^{はた} 八幡 鮓

早稲田大学のほど近くに店を構える「八幡鮓」は、1868（明治元）年創業の老舗寿司店です。寿司の定番として親しまれている「かっぱ巻き」は、ここ八幡鮓で生まれました。

戦後間もない、魚も米も配給制だったときのこと、寿司店ではネタの確保に苦労していました。のちに四代目店主となる先代の安井弘さんは、当時14歳。苦労する両親を少しでも助けようと、「何か寿司ネタになるものはないか」と考えます。目を付けたのは、身近にあったきゅうり。しかし、魚に見立てて握り寿司にしてみたものの、味は今ひとつ。そこで海苔で巻いてみると、きゅうりのみずみずしさと歯切れのよい食感が酢飯によく合い、新たな一品が生まれました。

ところが、当時は野菜を調理せずに食べる習慣がほとんどなく、きゅうりも漬物などにして食べるのが一般的。「生で食べるなんて」と怒る両親でしたが、味見をするとそのおいしさに納得したといいます。こうして誕生した「きゅうり巻き」は、寿司職人やお客様の口コミを通じて広まり、やがて「かっぱ巻き」の名で全国区へと知名度を高めました。

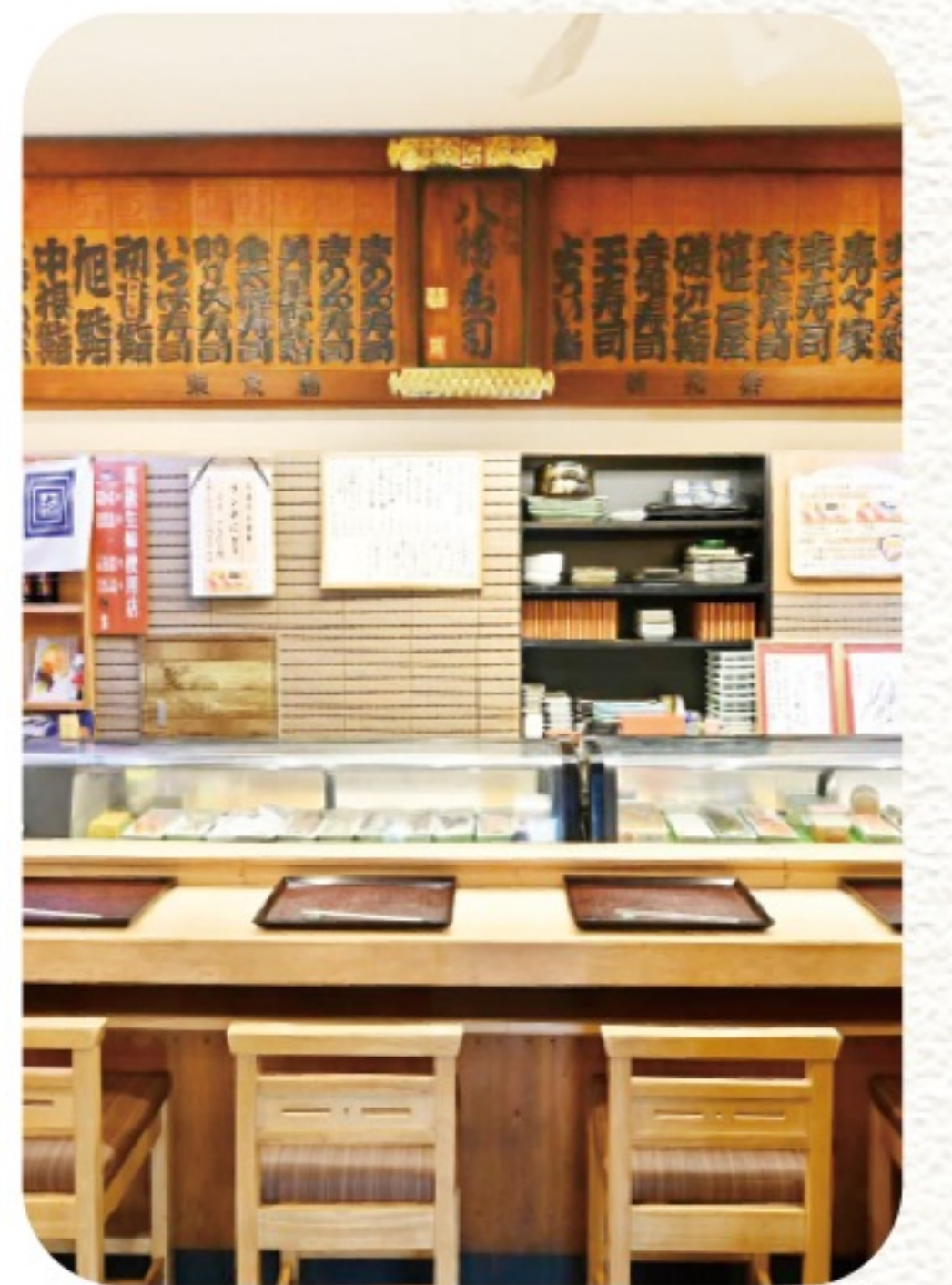
現在、八幡鮓のかっぱ巻きは、近郊で採れたみずみずしいきゅうりに、知多半島産の香り豊かな海苔、香ばしい国産ごまを合わせ、ランチセットやおまかせコースの一品として提供されています。

四代目がかっぱ巻きを生み出したように、五代目もシャリとネタをレタスで巻いて食べる「早稲田バーガー」など、時代に合わせて新たな寿司を開発しています。

約70年前、一人の少年の工夫から生まれたかっぱ巻き。おいしいと思うものを柔軟に取り入れる姿勢は、当時から変わらず、早稲田・八幡鮓に息づいています。



五代目・安井栄一さん



カウンターの上に飾られている寿司店同士が贈り合った「招木額」^{まねきがく}。魚河岸から贈られるのが一般的で、寿司店同士のものは珍しい。

