

だね
味福井人

【東京・銀座 すし・割烹店主】
北村賢一

さん(57歳)春江町出身

ただ、いいものを伝えたい
ふるさとの魅力すしネタに乗せ

きたむら・けんいち

昭和22年春江町中船生まれ。昭和37年森田中、同40年福井県立高を卒業後上京。新宿のすし店で見習いを始める。以後、全国約30店舗を巡り歩いて修業を積み、昭和53年銀座で雇われ大将に。昭和63年に独立、現在に至る。

**大都会の一角
気取らぬ大将**
「いらつしやい。よく来たね。今日は雨で大変だ」。少ししやがれた味のある声、歯切れのいい語り口と、人懐っこい笑顔が客の心をホッと和ませる。銀座4丁目、全国有数の繁華街、買い物を楽しむ女性やスーツ姿のビジネスマンが行き交う松屋通りからほんの数メートルほど奥まったビルの地下一階に北村さんの店はある。カウンター

越しのガラスケースには、自ら築地で仕入れた新鮮なネタがずらり。店一番の「調度品」として、精彩を放っている。とはいえ、銀座という土地柄からイメージされるツンと澄ました堅苦しさは店内に全く感じられない。「根が田舎者だもん。気取ったってしょうがないじゃない」。上京して40年、この地に店を構えて17年。なおやまない故郷への愛着が醸し出す家庭的な雰囲気と、北村さん自身の温かな人柄にほれ込む常連客も多い。

受け、バンドを組むなど青春を謳歌した。北村さんが、食の道を志したのは、中学生のときに生まれて初めて食べたすしがきっかけ。福井でとれる甘エビのところに、舌触りに衝撃を受け、食の魅力にとりつかれた。高校卒業後、関東地方に住んでいた姉を頼って上京。新宿のすし店で見習いを始めた。



**甘エビのおいしさ
職人志すきつけ**
6人姉弟の末っ子で長男として春江町に生まれた北村さん。まもなく福井震災で父親を亡くしたものの、ご近所の人たちにかわいがられながら、のびのび育った。近くの神社を拠点に、ガキ大将で活躍した少年時代。福井商業高校在学中はハンドボール部で全国大会に出場、その一方でピートルズの影響を

店には同年代の弟子がざつと20人。店内清掃と出前の繰り返して、包丁など握らせてもらえない。年下の先輩に厳しくしかられることも、「何とか迫いつきたい。そのためには人より寝ないこと」。自らは課した厳しい掟、精進の日々は、今も北村さんの人生の教訓になっている。

晴れて料理人として正式な第一歩を踏み出した北村さん。銀座を皮切りに北海道から九州まで20年間に約30店舗を渡り歩き、修業と経験を積んだ。そして41歳で古巣の銀座へ。初めて大将を任された店ですらに10年の実績を積み、昭和63年、その店で独立を成し遂げた。



福井商高ハンドボール部時代の北村さん(前列右端)。全国大会出場を決めた記念の一枚。

手前のガラスケースには築地直送の新鮮なネタが並び、奥には丸窓町の地酒も。