

寿司屋のオヤジの経済学 ～カウンターの内から観た今～



杉山 衛氏

SUGIYAMA MAMORU

「銀座寿司幸本店」四代目店主

1953年、東京都生まれ。青山学院大学在学中よりアルバイトとして店に入る。卒業後、76年に改めて弟子入りし、本格的に修業を始める。86年、33歳で「銀座寿司幸本店」の主人となり、91年には代表取締役就任し現在に至る。四代目として、初代より受け継がれる伝統的な江戸スタイルにこだわった仕事を続けている。その一方で寿司とワインのマリアージュや日本料理のメニューを幅広く採り入れるなど、伝統のなかにとどまることなく現在の寿司店のあり方を模索し、新たな試み、挑戦を怠らない姿勢を貫いている。また、後進の育成に意欲的に取り組むと同時に、業界水準の維持向上を図る活動に積極的に参加。雑誌やテレビなどのメディア等でも活躍中。

担当スタッフより

今回お話いただくのは、銀座に店を構え、百年以上の歴史をもつ老舗「銀座寿司幸」の店主である杉山衛さんです。「銀座寿司幸」での修行は十年以上必要だと、杉山さんはおっしゃっています。

銀座は晴れの場。食べることだけが目的でなく、お寿司を通して様々な目的を叶えるために訪れる人が沢山います。そのような銀座にある店舗だからこそ、「銀座寿司幸」の職人さんは寿司を握るだけではない、多様な内なる力を持っています。

私たち学生もこれから社会に出て行き、どの道であれ、それぞれに修行を行うのではないのでしょうか。技術だけに限らず、自分を成長させる修行について、杉山さんのお話を通して考えていきませんか。