

激戦区で磨かれた庶民派の極上寿司

金沢は海の幸が豊富な土地柄で、清水（静岡県）、小樽（北海道）とともに日本三大寿司処と呼ばれている。金沢っ子は寿司が好きで、寿司に対する一世帯あたりの年間支出は全国屈指。平成 20～22 年の平均金額は日本一を誇る。それだけに繁華街から住宅街まであちこちで寿司屋の看板をよく見かけ、なかでも回転寿司は激戦区。各店が趣向を凝らして集客にしのぎを削っている。

金沢での回転寿司は、石川県に本店を置き北陸を中心に営業展開する地元拠点の店と、全国チェーン店に大別されるが“金沢の回転寿司”を特徴づけているのは前者だろう。県外から来た人が地元拠点の回転寿司を訪れると、そのレベルの高さに舌を巻くことが多い。それらの店では主に近海魚を仕入れており、魚の質や鮮度がよくネタの種類も多い。高級魚のノドグロや稀少なガスエビなど金沢らしいネタを扱う店もあり、上等な寿司をリーズナブルに楽しむことができるのが最大の魅力。ひと皿 3 種の盛合せや和牛を使った変わり種、洋風のユニークな軍艦巻きなど多彩なメニューを設けるようにそれぞれが工夫に努め、長い行列ができる店も少なくない。さらに、地元の人にはコンベアで回る寿司ではなく、職人に直接食べたいネタを頼むことがほとんどで、新鮮なネタを乾く間もなくいただくことができる。

豊富なネタとおいしい米、水に恵まれていることに加え、金沢には、国内の約 6 割のシェアを誇る回転寿司コンベア機のメーカーがある。金沢の回転寿司が盛況なのは、そうしたことにも由縁があるのかもしれない。



三貫盛りの一例



回転寿司店のレーン

メモ 毎朝近在の漁港へ出向いて魚を仕入れる店もある。その日のおすすめは貼り出されていることが多いので確認したい。また、全国チェーン店は後発ながら、そのリーズナブルさゆえに人気が高まっている。平日の昼なら、寿司の盛り合わせと味噌汁などがセットになったランチが 1,000 円以内で食べられる店もある。平成 23 年には、金沢の回転寿司店も参加した「日本回転寿司協会」が立ち上がった。

問い合わせ先 市内回転寿司店など

総務省統計局調べ「家計調査（二人以上の世帯） 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング（平成 20～22 年平均）」（<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>）鮮魚部門と寿司（外食）部門の消費金額で、金沢市は 1 位にランクインしている。（鮮魚 59,403 円、寿司 20,629 円）