

寿司ビジネス

大衆から高級まで楽しく読める寿司の教養

ながさき一生

Nagasaki Ikki



All About **THE SUSHI BUSINESS**

CROSSMEDIA PUBLISHING

序章

世界の文化「寿司」のことを
どのくらい知っていますか

Chapter 0 :

How Much Do You Really Know About Sushi?

「今まで食べたお寿司の中で最高だ」

これは2014年、東京・銀座の高級寿司店「すきやばし次郎」で、アメリカのオバマ元大統領が発した言葉です。その一言は、瞬く間に世界を駆け巡りました。

……と、この書き出しで始まる『魚ビジネス』を世に出してから、早くも数年が経ちました。この間、世界はコロナ禍を脱して大きく変化し、国際間の人の行き来は再び活発になりました。日本国内にもインバウンドが戻り、街にはかつての賑わいが見られるようになっていきます。

その訪日外国人が、こぞって求めるものの一つが寿司です。農林中央金庫が2023年に実施した「訪日外国人からみた日本の『食』に関する調査」によれば、滞在時に食べた日本料理は「寿司」が68・3%と突出して多く、最もおいしかった日本料理でも「寿司」1位になっています。さらに、また日本に行ったら何が食べたい？ という問いでも寿司は58・7%とトップで、2位の「ステーキ・焼き肉」の39・8%と比較をしても大差をつけています。

では、なぜ、これほどまでに寿司が求められるのでしょうか。

それは、寿司が世界的に知られた食文化であり、かつ「本場は日本である」という認識が広く共有されているからです。ピザといえばイタリア、ハンバーガーといえばアメリカというように、

寿司は日本を象徴する存在として世界に定着しています。

実際のところ、寿司は今や日本国内だけの食べ物ではありません。

北米、欧州、アジア、中東に至るまで寿司店は広がり、その市場は拡大を続けています。海外では寿司を日常的に食べる人も珍しくなくなり、「SUSHI」は一つのグローバルフードとして完全に市民権を得ました。

こうして見ると、寿司は日本復活の起爆剤になり得る存在であり、日本のアイデンティティを世界に示す強力な文化資源でもあります。それにもかかわらず、日本人の我々は、寿司のことを果たしてどれほど理解しているのでしょうか。

寿司は、あまりにも私たちの日常に溶け込みすぎています。回転寿司は身近な外食であり、コンビニでも当たり前に入る存在です。その結果、寿司が本来持っている価値や産業の広がりなど、寿司のことを深く考える機会は意外と少ないのが現状です。

例えば、寿司ネタはどのような仕組みで世界中から集まってくるのでしょうか。なぜサーモンは寿司の主役級になったのでしょうか。寿司はなぜ、高級にも大衆にもなれるのでしょうか。一

貫の寿司の裏側に、どれほど多くの人と産業が関わっているかを、私たちはどれほど知っているでしょうか。

世界から見れば、「これほど完成度の高い食文化があるのに、なぜ日本人自身がかもつと戦略的に活用しないのか」と不思議に思われてもおかしくありません。寿司は、もつと誇つてよい存在であり、もつと学ぶ価値のあるテーマなのです。

だからこそ、今、私たちには「寿司ビジネスの教養」が必要です。

改めて自己紹介をしておきましょう。

私は、ながさき一生と申します。魚を専門とし、漁業、水産業、流通、外食、研究、メディアなど、さまざまな立場から魚と向き合ってきました。前著『魚ビジネス』は、おかげさまで発行部数3・5万部を超え、多くの方に手に取っていただきました。

ただ、あれから時間が経ち、水産資源、養殖、流通、消費、そして世界情勢といった魚を取り巻く環境は大きく変わりました。水産資源、養殖、流通、消費、そして世界情勢。今回は視点を「寿司」に定め、「魚ビジネス」としての昨今の状況も踏まえながら、改めて整理し直したいと思います。

寿司は魚だけで成り立つものではありません。米があり、酢があり、副素材があり、職人の技があります。さらに、設備、物流、テクノロジー、文化、観光まで関わってきます。寿司は、実に多くの要素が重なり合って成立する、総合的なビジネスなのです。

本書では、文献や取材、そして私自身の実体験をもとに、「寿司ビジネスの教養」を私なりにまとめました。最初の第1章では寿司ネタの代表例としてサーモンを取り上げ、ネタ、仕込み、シャリ、握り手、文化、テクノロジー、歴史といったテーマに触れつつ、寿司ビジネスを理解していきます。最後は、気候変動や養殖、細胞培養、水産資源管理といった寿司のこれからを考え、人類を豊かにする寿司ビジネスの教養を締めくくります。

本書は、これから寿司ビジネスの世界に足を踏み入れるビギナーの方を主な対象としています。また、純粋な教養として寿司ビジネスを知りたいビジネスマンにも向けています。一方で、プロや通の方には物足りない部分もあると思いますので、その点をご容赦ください。また、気になる章から拾い読みしていただけるようにも構成しています。そのため、ところどころ重複する内容もありますが、ご理解ください。

それでは、一緒に寿司ビジネスの扉を開いていきましょう。

序章

Chapter 0 : How Much Do You Really Know About Sushi?

世界の文化「寿司」のことを どのくらい知っていますか

第1章

Chapter 1 : A Blueprint for the Modern Sushi Business

サーモンから学ぶ寿司ビジネスの世界

- 1 サーモン寿司はどうやって誕生したか 018
- 2 サーモンはどのように生産するのか 023
- 3 サーモンが寿司になるには何が必要なのか 027
- 4 なぜ高級店でサーモンは出てこないのか 032
- 5 サーモンはどのくらい生産されているか 035
- 6 そもそも寿司とは何なのか 039

COLUMN 「サーモン」という言葉は曖昧

044

第2章 Chapter 2 : Decoding the Value of Premium Toppings

5億円マグロから学ぶネタの世界

1	世界一高い寿司ネタ5億円マグロ	050
2	なぜマグロは寿司ネタで人気なのか	054
3	マグロの価値種類と獲られ方	058
4	味のパラメーター鮮度と熟成	063
5	知っておきたい主なネタ別の知識① 魚類編	066
6	知っておきたい主なネタ別の知識② 魚介編	072

COLUMN	地域別人気の寿司ネタ	079
---------------	------------	-----

第3章

Chapter 3 : The Art and Precision of "Shikomi"

豊洲市場「大和寿司」から

学ぶ仕込みの世界

- 1 「市場の寿司屋」大和寿司の仕込みの哲学..... 084
- 2 仕込みの裏側実際どのようなことをするのか..... 088
- 3 煮る・蒸す・炙る 加熱の妙..... 091
- 4 仕込みで使う調味料..... 095
- 5 仕込みで使う道具の数々..... 099
- 6 仕込みはネタだけでない..... 103

COLUMN 町寿司に行こう！.....

107

第4章 Chapter 4 : The Soul of Shari

赤酢「山吹」から

学ぶシャリの世界

- | | | |
|---|-----------------------|-----|
| 1 | 赤酢「山吹」がなければ今の寿司はない | 112 |
| 2 | シャリとは何なのか | 115 |
| 3 | 寿司の中心はシャリか、ネタか | 118 |
| 4 | 寿司に向く米、向かない米 | 121 |
| 5 | お米からシャリになるまで | 125 |
| 6 | 酢、塩、砂糖……美味しいシャリをどうつくる | 128 |

COLUMN 世界の寿司米事情

132

第5章 Chapter 5 : Forging the Next Generation

「東京寿司アカデミー」から 学ぶ握り手の世界

- 1 修行は不要？ すし職人は2ヶ月で育つ？ 136
- 2 寿司職人とは、接客業である 139
- 3 寿司職人に必要な知識と技術 142
- 4 握り方の種類 145
- 5 時代とともに変わる寿司職人 148
- 6 サッカーと似た道をたどる寿司 151

COLUMN 寿司職人はどのくらい稼げるのか 154

第6章 Chapter 6 : Sushi as a Cultural Experience

「おもてなし」から学ぶ 文化の世界

1	サービスではないおもてなし	158
2	寿司とは食ではなく、体験である	161
3	コミュニケーションから生まれる価値	164
4	寿司の高い価値は寿司以外に宿る	167
5	「おもかせ」が生む独特な文化	170
6	寿司には日本文化がつまっている	173

COLUMN	高級寿司のビジネス事情	176
--------	-------------	-----

第7章

Chapter 7 : How Technology is Reshaping the Sushi Counter

寿司ロボットから学ぶ テクノロジーの世界

- 1 寿司ロボットはこうして生まれた.....
- 2 ネタの加工に使われるテクノロジー.....
- 3 冷凍技術が寿司を変える.....
- 4 回転寿司のテクノロジー①機械編.....
- 5 回転寿司のテクノロジー②デジタル編.....
- 6 テクノロジーは寿司文化をどう変えるのか.....

COLUMN 回転寿司のビジネス事情.....

180 183 187 190 193 196 199

第8章

Chapter 8 : Exploring Origins of Sushi

東南アジアから学ぶ

歴史の世界

1	寿司のルーツは東南アジアの保存食	204
2	寿司の国日本での最初の“すし”	207
3	現代の寿司は、江戸前寿司である	210
4	現代の日本における寿司のスタイル	213
5	世界に寿司を広げるきっかけになったロールすし	216
6	世界におけるSUSHIの現在地	220

COLUMN 伝統的、ワールドワイド、多種多様な寿司

223

第9章 Chapter 9 : Vision for the Future of Sushi

スシロー未来型万博店から学ぶ これからの寿司ビジネス

1	スシロー未来型万博店が見せた未来の食体験	228
2	陸上養殖と最近の養殖事情	232

3	代替魚肉と細胞培養が寿司を変える？	237
4	気候変動とグローバル化で変わる寿司	242
5	寿司は持続可能な食文化	246
6	寿司のための水産資源管理とは？	249

COLUMN	「魚ビジネスEXPO」を開催して	255
--------	------------------	-----

終章 Final Chapter : How Sushi Enriches the Human Experience

寿司は人類を豊かにする

あとがき	263
------	-----

カバーデザイン 金澤浩二
カバーイラスト 山田将志