

# す し しょくにん 寿司職人

さいとう せいごう  
**齋藤 正剛** さん

平成  
27年度  
認定



鮨調理と創作において優れた技術・技能を有し、特に笹の飾り切り、細工寿司において高い技能を保持。笹の飾り切りでは、最近では使用するところも少なくなった生の笹を出刃一本で切り出し、繊細な図案を組み込んで提供し、お客さんを味だけでなく、目でも感動させている。

まず最初に  
まな板を  
ふきます

寿司職人  
**齋藤 正剛**  
さん

みんな、お寿司  
好きですか？

はい！！

にぎりの  
スピード  
勝負かな？

包丁さばき  
いや、  
じゃない？

あのお寿司の  
コンクールで金賞を取った  
って聞いたんですけど

コンクールではどんな  
ことをするんですか？

それから  
笹を切つて

ネタを切り

巻物は細工巻1本  
細巻き2本

にぎりは細工寿司を  
入れて30カン

最後に  
まな板の  
後片付け

これを30分で  
やります

ポカーン

審査するポイントは、  
にぎりの高さは  
そろっているか

底  
(下を平に)

中心に！

巻物はネタが  
中心で、底が  
作られているか

ピシッ

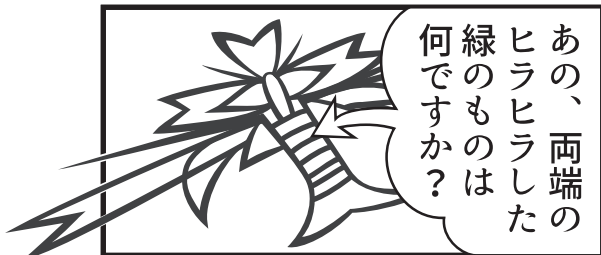
細工寿司は  
ひと口大で  
食べやすいか

包丁の使い方

まな板の  
始末

うわー細かい！  
審査員さん  
大変そう

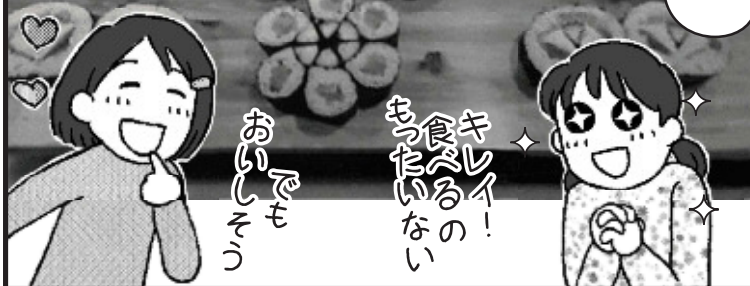
でも、  
巻き寿司と  
にぎりは  
分かるけど、  
「さいくずし」  
って何かな？



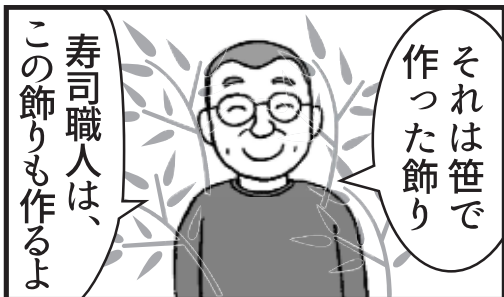
あの、両端の  
ヒラヒラした  
緑のものは  
何ですか？



こういうのが  
細工寿司！



キレイ！  
食べるの  
もったいない  
おいしそう



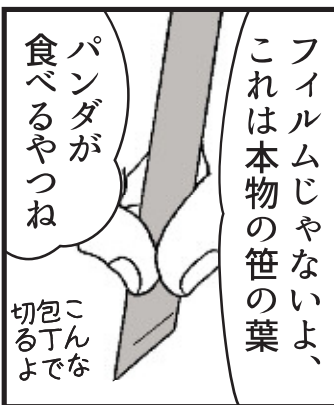
それは笹で  
作った飾り

寿司職人は、  
この飾りも作るよ



生葉には抗菌作用が  
あるのと、ちかよれ  
時間が経つ  
と枯れて  
しまう

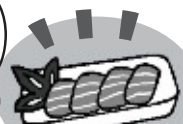
新鮮なうちに  
食べてね、  
という意味も  
あるんだよ



パンダが  
食べるやつね

こんな  
包丁で  
切るよ

フィルムじゃないよ、  
これは本物の笹の葉



あ、お刺身に  
入ってる  
フィルム

あー  
あるね！

ホラなの



先輩は天才肌ってやつで  
仕事の覚えが早くて  
手際もいい  
できました！

僕は何でも遅くてね  
えっ  
早っ！



いやいや、僕は  
不器用なんだよ  
ホント  
ホント

えー  
ウソだー



こっちの簡単なものなら  
2〜3分で切れる

こっちは  
スゴ過ぎ!!

えーっ！  
これで簡単なの？

とても器用なんだね



でも僕は  
しつこいんだよ

しつこく  
人の3〜4倍  
挑戦するんだ、  
できるように  
なるまで

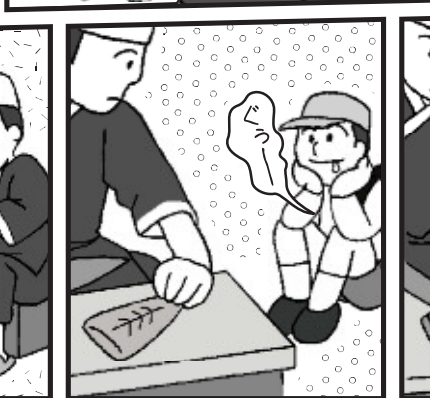
おおー

お寿司屋さんは  
子どもの頃からの  
夢だったんですか？



食べ物屋になろう、  
とは思ってたね

おじいちゃんが  
中華料理屋  
だったから、ラーメン  
その影響もあるかな



小学生の頃、店の前で  
今の大将のお父さんが  
仕込みをしていてね



寿司はもちろん、おいしい  
ものが好きなんだね

休日の  
趣味は  
おいしい  
お店めぐり

だから、  
お客さんにも  
おいしいものを  
楽しんでほしい



齋藤さんが  
一番おいしいと  
思うネタは  
何ですか？

うーん それは  
ひと口には  
言えないなあ



季節・天候・素材の具合でも  
おいしさの感じ方はちがってくる  
から、仕込みはその都度  
ちがうんだよ

煮魚の  
たれの味つけ

味の塩・酢

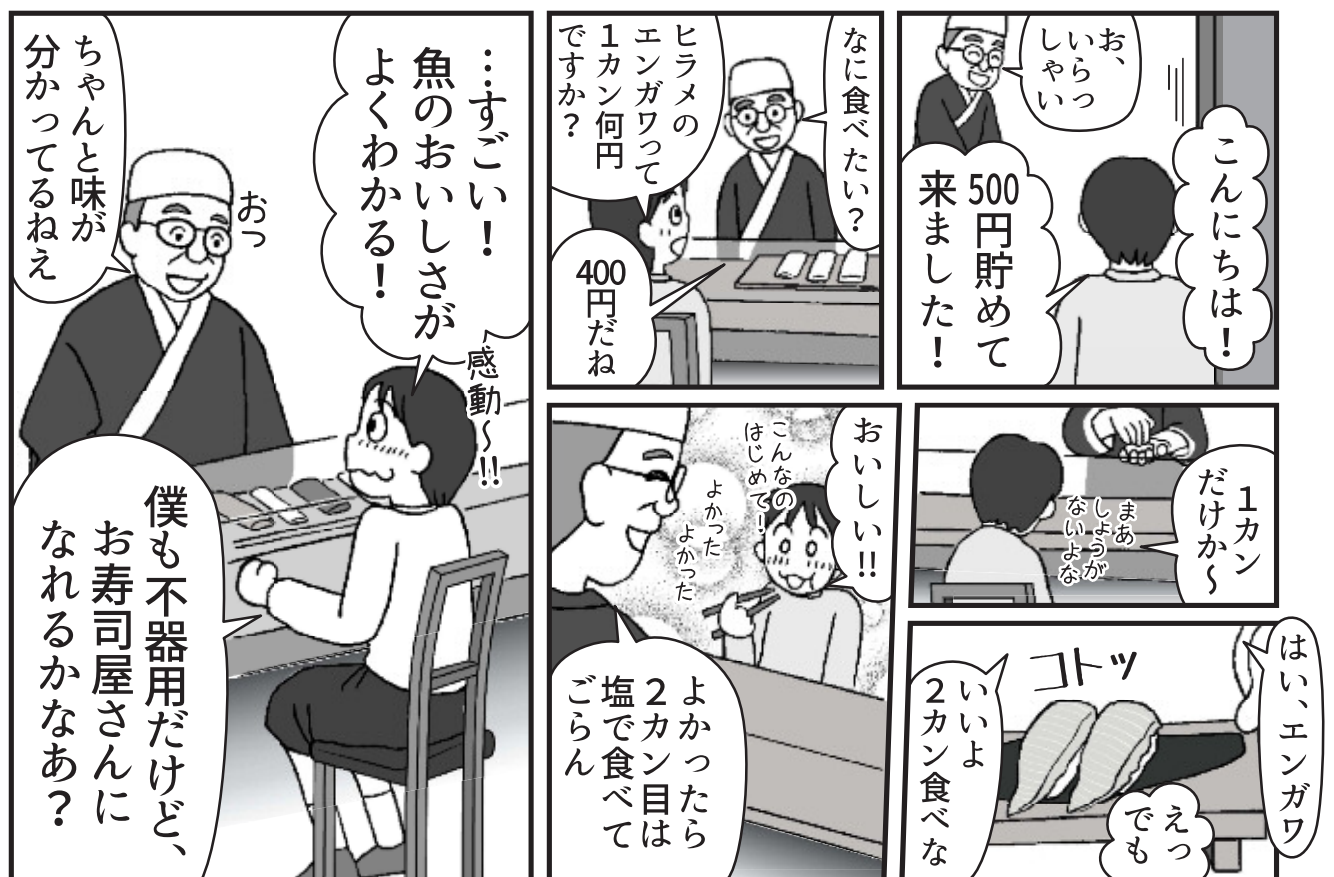
生姜の  
酢・塩・砂糖

そんなに  
細やかなんだ！



目の前で  
作るから  
きれいな所作で

おいしい  
お寿司



マイスター★情報

有限会社 寿司せん

一つひとつ丁寧に作られたお寿司、お料理をご賞味ください。  
御宴会（50名様まで）、出前も承ります。

- 川崎市幸区古市場 1848
- 電話 044-522-5801 / 044-555-1623
- 営業時間 11時00分～21時00分
- 休み 毎週火曜日（ただし、祝日の場合は営業）