わがまちの偉人 41

自然体 味わい脈々と

一貫のにぎりずしを、目の前のあなたのために―。高谷進二郎が創業し、今や県を代表するすしの名店になった「太平寿し」（野々市市太平寺）。その腕前はもちろん、「おやっさん」と親しまれた高谷が目指した自然体で楽しむすしは、弟子に受け継がれ、石川のすし文化を支えている。（都沙羅）



高谷 進二郎 1949~2018年

野々市市 すし店「太平寿し」先代

太平寿しは、閑静な住宅街の一角にひっそりある。扉を開けると、高谷の弟子で二代目店主の向野公司㊽が出迎える。高谷譲りの気さくな人柄で、白木のカウンターで緊張気味の客の心をほぐす。「大将」と慕う高谷のことを「柔らかな雰囲気で、楽しそうに仕事をする人。すし職人っぽくないですよ」と振り返る。高谷は客が肩肘を張らず、いかに自然体で味を楽しんでもらうかということに心血を注いだ。

たかたに・しんじろう 金沢市生まれ。金沢泉丘高校、京都外国語大を卒業後、1972（昭和47）年に「太平寿し」を創業。創意工夫を凝らしたすしと気さくな人柄が評判を呼び、県内外の常連客から愛された。昨年3月に68歳で死去。

料理にも彼の探求心が表れる。すしの味と魚本来のおいしさの二通りを客に味わってもらおうと、コース料理ではにぎりずしと同じ魚の刺し身か、料理を一皿で提供するスタイルを考案。常連客に愛される「のど黒の蒸し寿し」「鯖の棒寿し」などは逸品と名高い。高谷の飽くなき探求心や日々の研さんが、県内外の客を野々市へ呼んだ。



2代目店主の向野公司㊽と高谷の弟子＝野々市市太平寺で

弟子は十人ほど。金沢市の名店「鮨処 あいじ」（片町）の下谷愛治㊾や「鮨 八や」（示野中町）の八谷建児㊿、「飛」（尾山町）の飛地孝志㊺らは太平寿しで修業し独立。ホテル日航金沢内の「弁慶」は太平寿しが運営していた。高谷の目指した「哲学」が息づく。

妻の美知子は「寝ても覚めてもすしのことばかり。四年に一度、サッカーのワールドカップ（W杯）観戦で海外に行く以外には、ずーっとカウンターだったよ」と振り返る。大学卒業後はコーヒーメーカーに就職予定でブラジル赴任まで決まっていたが、兄のすし店を手伝ううちにすしや接客の魅力に取りつかれ、そのまま店を開いた。一代で築いた味や人気は、弟子たちに受け継がれている。

店内の一角には、常連客が撮った高谷の写真を集めたアルバムが飾られている。高谷の豊かな表情や客と接する姿、すしをにぎる手つき。どの写真からも、楽しげな声が聞こえてきそうだ。アルバムのタイトルには、弟子や客の高谷への思いが込められている。

「みんな、大好きなおやっさん」と。

＝敬称略

◇

次回は、能登地方の植物調査と自然保護に取り組んだ七尾市の植物学者、小牧旌（一九〇八~二〇〇二年）を紹介します。