



大村健二 先生 おススメ！ 金沢の至福のお寿司情報 FOOD PLAN



日本海の海の幸に恵まれた金沢のお寿司はまさに極上。日本最高峰のお寿司を堪能できます。手の込んだ下拵え（したごしらえ）を加えたネタに味付けを施し、「そのままお召し上がりください」といって供してくれるお店が多く、そのようなお店のカウンターには紫（むらさき、お醤油のこと）がありません。今回は、数ある金沢のお寿司屋さんのなかで学会場から容易に足を運べるお店をご紹介します。



©石川県観光連盟

おススメ店は？

大村先生のおススメ店は、こちら！



もりもり寿司金沢駅前店

学会場にほど近い尾山神社の手前を左に曲がってすぐの隠れ家的なお店。ほんの少し行って右へ曲がる小路の角にあります。いまは無き伝説の名店、太平寿司の味を最も忠実に引継ぎ、それをさらに深化させ続ける大将の名前は飛地さん。同じヒラメのお造りでも部位によって異なった味付けで出してくれたりします。お造りやお寿司についてはいろいろな「我わがまま」もOK。必ず食べたい「のどろの蒸し寿司」の美味しさは悶絶もの。日本酒の品ぞろえも豊富で、目利きの飛地さんが選んだお品書きにないお酒もいただけます。



芝寿し

北陸の押しずしはとても美味。富山はます寿司、福井はさば寿司、金沢は芝寿しの笹寿司が定番。二枚の笹で丁寧に包まれた可愛らしい押しずしには小鯛や鮭がちょこんと鎮座。小鯛には細切りの昆布と木の芽が、鮭にはレモンと木の芽が添えられており、それぞれの味を深めてくれます。また、鯖のお寿司もあります。小ぶりなので男性だったら5〜6個、女性でも3〜4個はペロリといただけます。笹寿司が入ったお弁当も人気。