

Jalan Jalan インドネシア

第60回「南国インドネシアの首都で味わう極上の日本食

寿司の専門日本食レストラン『鮭清』は味よし、人よし、心地よし」

外国生活が長くなるとやたらと恋しくなるものに「日本語の会話・音楽、川の流れ、風や木々のさざめき、波の音などの聴覚」、「日本の活字やテレビ映像、風景に和む視覚」「日本の花や風、故郷や家庭の生活の匂いなどの臭覚」「柔らかい布団や座布団、畳、清らかな清流、風呂の湯などの肌や身を感じる触覚」そして忘れてはならない「あらゆる日本食、日本茶・酒、お袋の味、故郷の味、通いなれた店の馴染みの味などの味覚」といった日本独自、固有あるいはその人独自、固有の五感ではないだろうか。

今回は偉そうな前置きだが、何のことはない、新型コロナウイルスの感染拡大防止対策としてジャカルタに施行されていた「大規模社会制限（PSBB）」が緩和されたのに伴い、長らく堂々の営業が規制されていた飲食店が次々に再開を始めており、日本食レストランも例外ではなく、まだ全てではないが、多くの店が営業を再開し始めている。

約2カ月の「飢餓状態」に置かれた在留日本人の「舌」も一人一人がそれぞれに懐かしい味、馴染みの味を「渴望」していたことだろう。営業再開の報に接し、いてもたってもいられず、日本の味を求めてそうした店の一つに走った。

PSBB による外出自粛、自宅ワークの期間中の自炊でいくら自己流の腕を上げたとはいえ、選び抜かれた食材とプロの職人の手で生まれる「寿司」こそ、まず食べたい美味しい日本食と筆者の独断と偏見でトップクラスの寿司店、プラザスナヤンの「鮭清」に6月15日午後11時半のランチタイム営業再開と同時に暖簾をくぐったのだった。

営業再開初日のランチタイムを
迎える鮭清



「金をかければいくらでも美味、珍味は味わうこと」ができる。そういうものを求めたい人、時、仲間がいればそれはそれでいい。しかし1人で日本の味をじっくり味わうには適正価格で、それでいて美味であればいいことはない。「鮭清」のランチタイムはそうした渴望を癒すにはまたとない寿司店であると思う。もちろん人にはそれぞれ「ホームグラウンド」があるのだから、反論、異論はあって当然である。

鮭清の魅力は提供される寿司の上質さ、美味しさだけではなく、カウンターの中で職人仕事を続ける日本人、インドネシア人の板前による洗練されて無駄のない包丁さばき。さらに店員の控え目でありながら、細かいところまでの気配りにあると感じている。

そうしたものの総体が醸し出す「鮭清」という異次元の世界がここにはあると思っている。だから頻繁ではないが定期的に自らへの褒美として、そしてほっと寛げる時空間を求めてこの異界に進んで迷い込みたくなるのである。



営業再開前のスタッフ

ミーティング (左)

店内にある消毒液 (左下)

カウンター席も1人置き
の着席となる (下)



お薦めはランチの「1・5人前セット」（” 行ってんご”、または” てんご”）という通常の1・5倍の量の握りである。これはお得感間違いない。唯一の個人的不満は握りのシャリ（酢飯）が小振りであることだが、知人などは「米で腹が膨らむよりはいいので適当な大きさ」という。再開初日は「握り定食」を味わった。2ヵ月ぶりということもあり、実に美味しい寿司であつという間に食べ終わってしまった。

ランチの定食には握りに小鉢、みそ汁、茶わん蒸しなどがついてくるので、男性でも満腹感は得られることと思う。もちろん焼き魚、麺類など生魚系以外も美味しい。

30年という歴史の長さジャカルタの日本人、インドネシア人の食通に愛されている証左だろう。日本をよく知るインドネシア人の富裕層、ジャカルタの日本人が推す寿司店3本指に必ず入ると言われているのも「鮭清」である。

当面の間は午前11時半から午後8時（ラストオーダー）までの連続営業となる。入り口での検温、マスク着用、手指の消毒で「社会的距離確保」のため定員の50%で着席となる。従業員、板前もマスクにフェイスシールド着用、板前は握る際はビニールの手袋使用と「コロナ対策」にも万全の態勢で来店を待っている。



次々と出来上がる握り定食（上）
板前さんもマスク、フェイスシールド、ビニール手袋着用（右上）
待ち焦がれた鮭清の握り（右）