左／店の良心とサービス精神がこのひと皿に込められているかのような鉄火巻き410円は、ワサビと海苔の風味が相まって、燗酒との相性も素晴らしい。その値打ちに毎度感嘆符が口から漏れる。右／赤身の旨さがたまらないまぐろ410円は、いつ食べてもしっとりみずみずしい。

左／すしネタの大看板、とろ690円。口に含んだ途端に爽やかな香りが脂の甘みと共に広がる。しつこさを感じない味わいがお見事としか。子供から年輩客までが好む。右／表面をさっと炙るため、香ばしさを増し、牛肉のようにも感じる、あぶりとろ（塩・ポン酢）690円。

亀すしのマグロ。その底力。

取材・文／曽束政昭　写真／川隅知明

トロと赤身。［亀すし］の看板ネタである。それをどう提供するかに頭を捻り、力を注ぐ。

まずは花形のトロ。にぎりでも炙りトロでもいきたい。個体差や部位ごとの脂のノリ具合が違うが、一期一会でその差違を楽しむネタとも言える。口当たりの良さ、口溶け、香り、味わいなど、細かい目利きをクリアしたマグロは長年の信頼関係があり「ウチの好みを分かってもらってる」という卸店から仕入れる。

トロが花形なら、赤身は中堅、センターフォワードだ。赤身から始めるもよし、途中に挟んで旨みの基準に戻るのもよしの優等生。切り口をよく見ると脂がうっすらと滲む。あっさりとしながらも風味良く、脂の甘みが広がることで酢飯にすんなりと馴染む。鉄火巻きはマストで、ぽってりと切り分けられた赤身が、海苔と酢飯の中で存在感を示す。

先代は「大衆のための鮨であり続けないといけない」という言葉を残したという。この命題とマグロネタこそ、［亀すし］の底力だ。

亀すし 総本店 ［大阪・曽根崎］

●大阪市北区曽根崎2-14-2　☎06-6312-3862
12:00〜22:00（月16:30〜22:00　日・祝12:00〜21:00）
無休　全館禁煙　※月曜祝日の場合、火曜16:30〜

亀すし 本店（総本店前） ［大阪・曽根崎］

●大阪市北区曽根崎2-10-26
☎06-6311-2528
17:30〜22:00（日・祝16:30〜21:00）　月曜休　全館禁煙

※にぎりは全て二貫の価格。価格は消費税を含む総額表示です。