

菊水鮓 さくすいずし | 明石市

近海の〈前もん〉の鯛やアブラメなどの白身魚に、イカや天然ハマチ、[魚の棚]の専門店から届く炭火焼きの穴子、トロなどがぜいたくに! ほんのり甘いおぼろ、もみノリ、錦糸卵の風味と相まって心豊かなおいしさを生む。「ネタはちらし用に配合したしょう油に浸けてのせます。そのまま食べる他、お酒の肴に〈ネタだけ先〉という方も。いろいろな楽しみ方を」と4代目の萩野良平さん。明治30年創業の名店の味を心ゆくまで。



4代目の萩野さん。「ネタを引き立てるシャリは、角のないまるやかな味つけに」。風情ある佇まいのお店。

兵庫の豊かな海の幸を味わうなら、もつと気軽に、おいしい寿司で楽しみたい。まずは目にした瞬間、心浮き立つちらし寿司から。ふわりと盛ったシャリに、自慢のネタを彩りよく散りばめた華やかさで、思わず「どこから箸をつけようか」と迷う楽しさがある。淡い橙色のおぼろは、エビをすり身にして砂糖やみりんで丁寧に炒りつけたもの。ノリはパリッとあぶって手でもんで細かくしたり、シイタケは戻して甘く煮るなど、脇役の具の下ごしらえに手間をかけるのもおいしさの秘訣。また、店ごとの味の違いはもちろん、盛り付けに工夫が凝らされているのも魅力だ。百花繚乱の豪華さ! 目で舌で堪能したい。



やわらかなおぼろの間から、香ばしい焼き穴子、トロ、エビ、白身魚などが見え隠れ。シャリに使う米は、かつての播州米のように、寿司酢が染みやすい心白の大きなアケボノという岡山産の品種を。手土産にも喜ばれる。上ちらし2,835円。

新鮮な魚介尽くし!



自家製おぼろ
錦糸卵
もみノリ
シイタケの甘煮
明石の鯛、アブラメ、天然ハマチ、イカ
穴子
エビ
トロ ※魚は季節により変更



▷明石市桜町11-26
☎078-911-3513
午前11時~午後2時、午後5時~午後8時30分(いずれもラストオーダー)
木曜休 ②2台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約3分 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道21号線~県道366号線~国道2号線で南西へ約15分

百花繚乱、ちらし寿司。

兵庫のお寿司が
お値打ち。

撮影/青木崇 具原弘次 前田博史
取材/文/伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

寿司飯に穴子が!

自家製エビおぼろ
錦糸卵
ヒラメ(もしくは鯛)
マグロ
蒸し穴子
剣先イカ
エビ
赤貝
栗
酢レンコン
酢飯
(シイタケ、焼き穴子入り)



色とりどりの魚介や自家製おぼろなど、フタを開けた瞬間、具の多彩さ、その品の良さに目を奪われる。阪上さんいわく「寿司屋の命」ともいうシャリは軟質米と硬質米をブレンド。粒感がありながらも、口の中でほろりとはどけるような絶妙な舌触りに。上ちらし2,300円。



▷西宮市北口町1-1
アクタ西宮西館1F
☎0798-67-2545
午前11時~午後2時、午後4時30分~午後8時30分(いずれもラストオーダー) 火曜休 ②あり 道案内/電車→阪急神戸線西宮北口駅から直結 車→名神高速道路西宮ICから北へ約10分



阪上さんの穏やかな人柄もあって女性客も多い。店内はカウンター席の他、テーブル席もあり。

高辰 たかたつ | 西宮市

創業は大正5年という老舗の看板商品が上出し。ひと口食べると、錦糸卵のふわふわ感と新鮮な海鮮との相性の良さに驚かされ、その後に風味豊かな酢飯が味わいを高めてくれる。「シャリの配合から具の調理まで、ちらし寿司は寿司屋のこだわりが結集したもの」と店主の阪上忠俊さん。酢飯は3日間かけて炊くシイタケや、香ばしい加古川産焼き穴子を隠し味に。丁寧に仕事と細かい技が納得のおいしさを生む。





旨みが濃い皮を残した明石鯛300円、焼き穴子250円、蒸し穴子300円、淡路・由良のウニ600円はスタチと塩で。明石ダコ200円など。



明石の海の近くで35年以上。温かな雰囲気(カウンターで握り寿司)の緊張感を払拭してくれる池内さん夫妻。「お寿司は怖いモンとちゃう! (笑) 気軽に楽しんでください」。

小結寿司 こむすびずし | 明石市

弾力があって甘い明石鯛、新物の明石ノリをあぶって巻いた蒸し穴子は、風味抜群! 「足が太短いのがほんまもん」という明石ダコはかむほどに旨みが増す。「地物のネタは昼網の魚を開店時間に合わせて絞めて、いちばんおいしい状態で。いつ来ても新鮮なネタを食べしてほしいから」と大将の池内久幸さん。活きのいい魚を握りたてで味わえるのは本当のぜいたく。

▷明石市鍛冶屋町5-30
☎078-912-6708
午後5時30分~午後10時(売り切れ次第終了) 日曜、祝日休(祝日の土曜は営業) ©なし



近海ネタや天然物にこだわり。



地元のネタがおトク!

激しい海流と豊かなエサが育む瀬戸内のおいしい魚介を、存分に味わえるのが地元の寿司処。その日水揚げされる(昼網)の魚が名物の明石や、島丸、こしが漁師町のように魚介豊富な淡路島へ!

昼のおまかせは15カン5,250円。由良のウニ、紅葉鯛と呼ばれる秋が旬の鯛、とろけそうな蒸し穴子、脂がのったアコウは薬味とポン酢のちり握りで。これにトロ、マグロ、エビ、イクラ、芽ネギなど。小ぶりのシャリは、砂糖なしの黒酢のシャリも用意し、イワシやアジなどの青魚に使う。赤だし付き。

昼網や新鮮魚介が気軽な明石へ。



魚の棚商店街のほぼ中央。1階はカウンター席、2階には座敷席が。



昼網寿司 ほのか | 明石市

魚の棚商店街の中にあり、昼網の魚介を1カンから食べられる。「2カン(1皿)180円からと回転寿司感覚なので、明石らしい魚を気軽に食べたいというお客様に重宝されています」と店長の上田仁さん。中でも明石の鯛、タコ、穴子は、それぞれを3種の味で食べられる明石味比べ盛り(各3カン550円)が好評。秋なら足赤エビやサヨリなどがオススメだ。

▷明石市本町1-2-7
☎078-918-3949
午前11時30分~午後9時 火曜休 ©なし

サヨリや足赤エビ、タチウオ(2カン250円~)は秋から食べ頃。明石鯛やタコの味比べ盛りは各550円。



「明石への道案内」JR神戸線山陽電車明石駅へ車↓約20分 第二神明道路五津ICから南へ



神戸ポートピアホテルで修業後、生まれ育った地で店を構えた中広さん。地元のみならず、遠方から通う常連さんも数知れず。昼は上握り1,890円、特上握り3,150円も。昼夜とも要予約。



▷神戸市兵庫区石井町4-2-13
☎078-578-0556
正午~午後1時30分、午後5時~午後9時 ※要予約 水曜休 ©3台 道案内/電車→JR神戸線神戸駅から市バス、石井町下車すぐ車→阪神高速神戸線柳原出口から北西へ約20分



中広 なかひろ | 兵庫区

昼網の魚が並ぶ淡川の東山商店街近くで20年。店主の中広伸次さんが確かな目利きで選ぶネタを楽しむ人で、カウンターは満席だ。昼のおまかせのうち地物は8カンほど。秋に脂ののる明石鯛、須磨沖のハマチ、アジやイワシも新鮮。「明石や須磨沖は地形が複雑で、山が近くて豊富なエサが流れ込む世界有数の漁場。同じ魚でもおいしさが違います」。自慢のトロやマグロも味わえてお値打ち。

カウンターからの眺めは圧巻で、夜ともなれば橋がライトアップされ、幻想的な雰囲気。店内はテーブル席や座敷もあり。



正寿司 まさずし | 淡路市

店内に大きく開かれた窓から、明石海峡大橋が眺められる絶好のロケーション。岩屋港で水揚げされた天然の魚が味わえる。店主の高橋正悟さんは岩屋育ちで、セリの仲買人でもあるため、「昔から顔なじみの漁師さんから今一番旨い魚を仕入れることができるんですよ」。鮮度の良さはもちろん、魚によっては絞めてから数日熟成させるなど、淡路島の魚の旨みを丁寧に引き出したネタの数々を味わいたい。

▷淡路市岩屋松帆3607-6

☎0799-72-4700

午前11時～午後2時、午後5時～午後8時
(いずれもラストオーダー) 月・火・水曜(祝日の場合翌日)休 @15台 ※中学生以下は入店不可 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、鶴崎下車。島内バスに乗り換え、松帆の浦下車徒歩約5分 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路ICから北へ約5分

昼夜ともメニューは共通で、お薦めは握り11カンと細巻き、赤だしがセットになった桜セット5,250円。岩屋紅葉鯛やメバル、足赤エビなど、淡路島ならではの旬の味を多彩に。



淡路島は、海を感じる ロケーションもごちそう。



スタチをサッと搾った爽やかな白身魚や、半身丸ごとを使った焼き穴子など、丁寧な仕事で光る寿司がこの店の醍醐味。夜はおまかせで1万円から、昼3,500円から。

すし屋互 すしやのぶ | 淡路市

明石や由良から仕入れる魚の新鮮さはもちろんながら、店主の坂本互生さんが握る寿司は、軽くあぶったりスタチを搾ったりと、細やかな仕事に加えられ、魚本来の甘みや旨みを堪能できる。「魚の絞め方や寝かし方などまで考え、今日一番食べてほしい寿司を握りたいから」と、基本はおまかせのみ。職人気質の寿司には島外のファンも多く、カウンター8席はいつも満席だ。

▷淡路市志筑1871-5

☎0799-62-4040

午前11時30分～午後1時30分、午後5時～午後8時30分(いずれもラストオーダー) ※完全予約制 火曜休&不定休 @5台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、志筑下車徒歩約12分 車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから東へ約5分



「お客さんのペースに合わせてお出ししたい」と、客席は坂本さんの目が届くカウンター席のみ。軽快な手さばきを目の前で楽しみたい。



遠来の客も多くカウンターとテーブル席がオープンと同時に満席に。必ず予約を。

林屋 はやしや | 淡路市

岩屋港近くの路地裏に佇む鮮魚店の寿司処。3代目ご主人が、「新鮮なネタでおいしい寿司を食べてほしい」と板前さんを招いて開業した。ピカピカの地物がそろい、しかも特上の握り盛り合わせが3,150円という価格は、漁協での入札の権利を持ち、安くて新鮮な魚を仕入れられるからこそ。「まかせていただいたら旬のネタを握ります」と板前さん。香ばしく濃厚な穴子の握りはぜひ食べてほしい。



おまかせ握り10カン3,150円。旨みあふれる鯛、ピチピチのエビ、コリコリとした吸盤がたまらないタコなど、その日獲れた近海ネタが実にお値打ち。

▷淡路市岩屋1168

☎0799-72-5544

午前11時30分～午後2時30分、午後4時30分～午後8時 月・木曜休 @なし 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、鶴崎下車。島内バスに乗り換え、岩屋下車徒歩約10分 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路ICから北東へ約5分

太い梁に覆われた民芸調の空間。富山の古民家の古材を生かしてつくられた。壁に飾られた絵や陶器も趣がある。



志らはま鮓 しらはま鮓 | 須磨区



地元客、観光客に愛される味を守る3代目の前岡直樹さん(左)、慶多さん兄弟。家族中心で営む和やかな雰囲気。

須磨寺参道にある商店街で80余年。「姫路の白浜出身の祖父が創業。須磨寺の門前町ということもあり生ものを控え、巻き寿司と箱寿司を中心に」と店主の前岡直樹さん。名前のごとく、厚めに焼いた卵が花が咲いたように美しい「花巻寿司」、極上の穴子をぜいたくに使う「焼き穴子手押し寿司」など風流な名物寿司は3種。いずれも真心のこもったおいしさにファンが多い。店内でできたてを味わうもよし、お土産にも喜ばれる。

お土産にも!



テイクアウトスペースは右隣の玄関から。包み紙には、お母さまの友人の画家が描いた須磨の名所を散りばめて。

▷神戸市須磨区須磨寺町 1-11-12
☎078-731-4716
テイクアウトは午前10時～午後6時 食事は午前11時30分～午後2時30分(売り切れ次第終了) 月曜(祝日の場合翌日)休(毎月20-21日はテイクアウトのみ) ②2台 道案内/電車→山陽電車須磨寺駅から北へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線月見山出口から南西へ約5分



柚の香

酢で締めたサバの上に、柚子酢とハチミツ少々を混ぜたおからがしっとり。淡いウグイス色の葉っぱの形が何とも愛らしい。750円。



手押し穴子

季節に合わせて、脂のつった肉厚の穴子だけを厳選。店内で食べる時はあぶり直してくれるので、さらに風味が増す。2,000円。



花巻寿司

朝いちばんに焼く卵、焼き穴子、エビ、シイタケの甘煮など具だくさん。須磨の新物も使うノリの香りもごちそう。1,000円。



穴子箱寿司

煮切り酒に砂糖やうす口しょう油などを加えた煮汁でふくら煮て、繊細な旨みを引き出した穴子が丸ごと1尾楽しめる。2,000円。



松前寿司

見た目が黒っぽいのは、甘酢に漬けた白板昆布とサバの間に挟んだノリ。サバの脂をあっさり食べるための工夫。2,000円。

名物寿司を訪ねて。

職人さんのアイデアと工夫が詰まった、兵庫の名物寿司。「ここだけの味」を求めて、遠方からもファンが訪れる評判の寿司が大集合。すべて持ち帰りができるので、お土産にもぜひ。



お土産にも!

ゆったりしたお店だが、1度に3組のみ。寿司をつくるのはご主人ひとりゆえ、持ち帰りのみでも時間を要することも。予約が確実。

県道を赤穂御崎方面に進むと現れる、手書きの文字が看板代わり。



寿司職人歴57年という大ベテランのご主人がつくるのは、穴子寿司とサバ寿司。箱寿司や握りに使う穴子は肉厚で骨までやわらかで、ほおばると口いっぱい風味が広がる。松前寿司のサバは鳥取境港より直送。「サバの状態で酢や塩をする時間を細かく変えます。上や特上はおつかいものにも」。素材を生かす確かな腕とこだわりをひかれ、遠来の客も多いという。赤穂まで旅気分でお出かけたい。



サバと穴子の握り3カンずつのセットメニューも。野菜の炊き合わせ、汁物付き1,800円。サバ寿司、穴子寿司が好きな人はぜひ。

▷赤穂市正保橋町3-170
☎0791-42-2650
午前11時～午後3時、午後6時～午後8時(土・日曜は通し営業) 木曜休 ③3台 道案内/電車→JR赤穂線播州赤穂駅からウエスト神姫バス、正保橋北下車徒歩約1分 車→山陽自動車道赤穂ICから県道32号線を経て南東へ、赤穂御崎方面へ約15分



1本8切れ2,100円(写真は1/2本分)。「シンプルなのにごまかしが利かない」とご主人が言う焼き穴子は身の分厚さも脂ののりも抜群。

肉厚の穴子をギョッ。



檜垣 ひがき | 中央区

身のふっくらしたくでんすけ穴子)を使用。でんすけのサイズに合わせて特注した木箱に、穴子、シャリ、甘く炊いたシイタケや、刻んだかんぴょうやキクラゲなど具を詰めて押す。表面の穴子に煮詰めを塗れば完成。つくり置きをしないので予約がベター。15分程前に電話で注文する常連さんが多いとか。

▷神戸市中央区栄町通2-9-4
☎078-321-5188
午前10時～午後7時(売り切れ次第終了) 木曜休 ②なし 道案内/電車→JR神戸線・阪神元町駅から南へ徒歩約2分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分



箱寿司



上巻き900円。上巻きにも使う穴子は、明石沖でとれた天然物を店でさばき、丁寧に焼き上げるため、味も香りも絶品。



半熟卵がとろける。



安さん本店

やっさんほんてん | 中央区

生田神社参道にある老舗寿司処。明石産の穴子やタコなど天然物にこだわり、名物の上巻き寿司は自家製焼き穴子とたっぷりのシイタケ、そしてトロツと半熟の卵が特徴だ。「うちではこの卵が焼けて1人前」と笑う店主の石谷昇さん。キリッと酢がきいた酢飯が具の風味を引き立て、それぞれの味のバランスの良さが際立っている。

▷神戸市中央区下山手通1-1-4
☎078-391-2107
午前11時30分～翌午前0時(日曜、祝日は午後10時まで) 無休 ②なし 道案内/電車→各線三宮駅から北へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約10分



巻き寿司



但馬牛で包み込んで。

茶巾寿司

茶巾牛寿司1個400円、5個1,500円。肉の旨みを堪能できるボリューム感。可愛い茶巾と、錦糸卵の彩りも良い。



御殿 ごてん | 香美町

但馬牛と香美町産のおいしい米。2つの名物を気軽に、一緒に食べられるようにと、香美町商工会が誕生させた「但馬牛寿司」。ちらしや押し寿司など多彩な寿司が地元のお店で食べられる。「御殿」では但馬牛そぼろの混ぜご飯を、但馬牛の薄切り肉でぜひたくしてくるんで茶巾に。「但馬牛を満足して食べてもらうため」と店主の田中さん。

▷美方郡香美町村岡区鹿田55
☎0796-98-1368
午前11時～午後2時、午後5時～午後10時(午後9時30分ラストオーダー) 水曜休 ②20台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅、または浜坂駅から全但バス、鹿田下車徒歩約3分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから国道9号線で村岡方面へ。ICから北西へ約30分

1カン155円。8カン入りの折1,050円。住吉の名店「山口とうふ」のおからが、ふんわりとした独特の食感を実現。



さなみ | 灘区

約50年の歴史を持つ寿司店の名物は、卵の花をのせたサバ寿司を練りカラシでいただく卵の花寿司。「近所の神社のお祭りで参拝者向けに、お土産用として先代が30年ほど前に考案しました」と2代目の中野雅雄さん。ほんのり甘い自家製卵の花に、サバの旨みと脂が絶妙に絡み合う。10月から5月までの予約販売。



▷神戸市灘区日尾町3-2-8
☎078-811-3000
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後10時(日曜、祝日は午後5時から) 月曜休 ②なし 道案内/電車→JR神戸線六甲道駅から北へ徒歩約2分、または阪急六甲駅から南へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から国道2号線を経て北西へ約15分

卵の花寿司



寿司割烹 浪花

なになわ | 明石市

明治にかまぼこ店として創業。戦後、寿司割烹となり歴史を刻む。明石海峡大橋開設を記念し、3代目の石井雄二さんが考案したのがこちら。「やわらかく煮た明石ダコ、寿司飯、甘めに炊いた薄揚げ、3種のハーモニーを楽しんでください」。穴子寿司やタコ天などが付くおすすめ膳1,365円など、お得なセットメニューも。

▷明石市本町1-5-18
☎078-917-5700
午前11時～午後5時 木曜休 ②なし 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約2分 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道21号線～県道366号線～国道2号線で南西へ約15分



明石のタコとマッチ。



たこいなり1カン160円。2時間かけて煮る明石ダコはやわらかく、木の芽の香りがほのかに。お土産は5カン800円など。

いなり寿司



握りも細巻きも。おなかいっぱい。

鯛、ウニ、毛ガニ、蒸し穴子、イカ、シマアジ、中トロ、車エビと、豪華なネタ尽くしの寿司ランチ2,500円。ふっくらと仕上げられた蒸し穴子お目当ての人も多いとか。

なだや | 東灘区

「瀬戸内を中心に、北海道産などその日その日に新鮮で良いネタを、毎朝中央市場で仕入れています」とご主人。人気の寿司ランチは、先付け3種、汁物、鉄火・新香巻き、握り寿司8カンと大充実のセット内容。懐石料理出身のご主人らしく、端整な盛り付けも魅力の一つ。予約客で満席になることも多いので、早めの予約がベター。



▷神戸市東灘区御影塚町4-4-8
こうべ甲南 武庫の郷1F
☎078-842-7161
午前11時30分～午後1時30分、午後5時～午後8時(いずれもラストオーダー) 月第3火曜休 ①140台(共有)道案内/電車→阪神新在家駅から東へ徒歩約2分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から国道43号線で北東へ約10分



ちよつと高くても特別なおちそう...という印象がある寿司も、ランチならお手軽に。握り寿司や巻き寿司に、先付けや魚料理、一品まで付いた寿司処のランチに大満足!

ランチ寿司が盛りだくさん!



豪華なかぶと煮付きの寿司御膳。

和膳松たに | まつたに | 高砂市

姫路の中央市場で仕入れる鮮魚を使った寿司を中心に、会席や鍋物などメニューが豊富。宴会や集まりにも重宝される店。ランチは7種類あり、握りや巻き寿司に鯛のあら炊きが付くランチが人気。「あら炊きは20年来の定番。素材を生かすためにつくりたてを」と2代目の松谷さん。ゆったりした空間は女性同士や家族連れにぴったり。



▷高砂市米田町米田新20-1
☎079-432-2345
午前11時～午後2時、午後4時～午後9時 火曜休(祝日は営業) ①17台 道案内/電車→JR神戸線宝殿駅から南へ徒歩約20分 車→加古川バイパス加古川西ランプから県道43号線を南西へ約10分



あら炊き寿司ランチ1,570円。巻き寿司と細巻き、握り寿司4カンで満腹。季節の小鉢、吸い物などがセット。1階はカウンターと小上がり。2階はテーブル席でくつろげる。