

寿司屋で会おう
美味いつまみ

にぎりかた

一、左手で
ネタをもつ

二、右手でシッセル
小さく丸めておく

三、内臓をとりだし
肝をはずす

四、長方形にどのえ

五、上からきゅと
おさえる

六、最後に形を
ととのえる

七、赤身

八、スミイカ

九、カズノコ

十、ウニ

十一、海苔巻

二、カワハギの肝あえ

三、皮をむく

四、肝をしみ油でまわす
刺身をわけていただく

五、ケツとまぐりの材料
わた知え

六、ケツをとり
ワタを外す

七、キュウリを縦半分にし
うす切りにしておろす

八、刺身用すまめイカ
きゅうりを
しょう油・酒を少々

九、キュウリを縦半分にし
うす切りにしておろす

十、ワタ

十一、刺身用すまめイカ
きゅうりを
しょう油・酒を少々



- サビ
わさびの略
- てっか
マグロの海苔巻き
- 鉄火うち (博徒) が鉄火場 (賭場) でよく食べたから。手で食べやすい
- ゲソ
いかの足 / 脱いだ履物 (げそく) の略
- お好み
自分の好きなように注文すること
- おまかせ
板前さんのおすすめにお任せすること
- 助六
いなりずしと巻き寿司のセットのこと
歌舞伎の十八番、助六由縁江戸桜の主人公「助六」の好きな女の名前が「揚巻」ということから揚↓油揚げ、巻↓巻き寿司とひっかけしゃれでその組み合わせを江戸っ子が「助六」と呼んだ

基本的な食べかた

味の淡白なものからはいじめる。
マグロ・コホダ・トロ
味の濃いウニなどは最後に
たとえば――

一、ミックス

二、赤身

三、トロ

四、コナダ

五、エド

六、ホッキ貝

七、赤貝

八、スミイカ

九、カズノコ

十、ウニ

十一、海苔巻

次のネタに
いく前に
カリヤお茶で
すすませてください

鯛

寿司屋のことば

- ガリ
生姜の甘酢づけ
食べるとがりがりがり音がする
- ギョク
玉子 / 玉子の玉の音読み
- カツパ
胡瓜 / 河童の好物といわれる
- あがり
煎茶の入れたてのものをあがりばな
助六の最後という意味
- クサ
海苔
- ムラサキ
しょう油
- シヤリ
寿司飯 / 白いご飯が仏陀の骨に似ていることから (サンスクリット語 sharia)
- オアイソ
お勘定 / 精算