



## **Kaiten-Zushi (Fließband-Sushi) - Entwicklung wird weiter fortgesetzt**

In den letzten 20 Jahren erfreute sich die japanische Küche auf der ganzen Welt einer immer größeren Beliebtheit. Im Dezember 2013 wurde diese „Washoku“ von der UNESCO in die immaterielle Weltkulturerbe-Liste aufgenommen. Sie ist lecker, leicht und vor allem gesund mit Reis als Grundnahrungsmittel. Sie ist zubereitet mit naturbelassenen und saisonabhängigen Zutaten und so kunstvoll angerichtet.

Sushi steht ohne Zweifel auf einem vorderen Platz in der Rangliste der vielfältigen japanischen Küche. Das ist auch mit ein Grund, warum im Namen unseres Magazins das Wort „Sushi“ steht. Heute schreibe ich über das „Kaiten-Zushi“ (deutsch: drehendes Sushi), das in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Entwicklung erreichte, immer beliebter wurde und dessen Marktvolumen heute jährlich 530 Milliarden Yen (etwa 3,83 Mrd. Euro) beträgt.

Beim Kaiten-Zushi-Restaurant sitzen die Gäste normalerweise an einer Theke, in der ein Fließband integriert ist. Sushis mit den verschiedensten Sushi-Belägen (meist zwei Stück auf einem kleineren Teller) werden auf diesem rundlaufenden Fließband angeboten. Die Gäste können so einfach einen Teller aussuchen und vom Band nehmen, wenn ihre beliebten Sushis an ihnen vorbeifahren. In der Mitte des runden Fließbands stehen normalerweise 2 bis 3 Sushi-Köche, die auch auf Bestellung der Kunden frische Sushis zubereiten und zur Verfügung stellen. Die Preise sind an unterschiedlichen Farben und Muster der Teller zu erkennen. Die Rechnung ergibt sich aus der Anzahl der leeren Teller auf dem Tisch.

Das Kaiten-Zushi, das heute weltweit ein Begriff geworden ist, wurde Mitte des 20. Jahrhunderts erfunden. Shiraishi Yoshiaki, Gründer der Sushi-Imbiss-Firma „Genroku-Sangyo“ (gegründet 1947), ist auf die Idee gekommen, das Laufband der Bierbrauerei für das Servieren der Speisen zu verwenden. Nach beinahe 10-jähriger Versuchszeit gelang es ihm, ein Sushi-Fließband zu entwickeln. Das erste Kaiten-Zushi Restaurant „Mawaru Genroku-Zushi“ wurde 1958 in Osaka eröffnet. 1962 hat die Firma das Patent für den drehenden Serviertisch erhalten, und in den folgenden 20 Jahren, bis das Patent ablief, wurde Kaiten-Zushi von der Genroku-Kette dominiert. In Ostjapan blieb Kaiten-Zushi noch lange unbekannt. Erst 1968, 10 Jahre nach Eröffnung des ersten

Kaiten-Zushi in Osaka, wurde das erste „Genroku-Zushi“ in Tohoku in der Präfektur Miyagi in Sendai eröffnet. Als das Kaiten-Zushi auf der Weltausstellung Expo'70 in Osaka vorgestellt wurde, schätzte man es gleich, dank der günstigen und eindeutigen Preisgestaltung. Es dauerte nicht lange, bis es sich in ganz Japan verbreitete. Sushi, das ursprünglich ein bürgerliches Gericht war, und im Laufe der Zeit ein kostspieliger Genuss geworden ist, wurde wieder in allen Bevölkerungsschichten populär. Am Anfang wurde Sushi-Reis in Kaiten-Zushi-Ketten von Sushi-Robotern geformt, wodurch sich Kaiten-Zushi von „richtigem“ Sushi geschmacklich stark unterschieden hat. Heute formt jedoch in den meisten Kaiten-Zushi-Restaurants der Sushi-Koch von Hand.

Seit 1978, nach Ablauf des Patentschutzes, konnten auch andere Restaurant-Ketten ihre eigenen Kaiten-Zushi-Lokale eröffnen. Um diesen heftigen Konkurrenzkampf zu bestehen, gaben sie sich alle Mühe, neue Ideen für ihre Kunden einzuführen: Auf dem Fließband laufen außer Sushis auch Obst, Suppen, Getränke und Desserts vorbei. Es gibt auch Kaiten-Zushi-Restaurants, in denen man zum Beispiel, um nur ein paar zu nennen, vor dem Essen einen Festpreis bezahlt und sich dann so lange bedient, bis man satt ist („Tabehōdai“); bestellte Sushis in einem Shinkansen auf dem Fließband zum Gast gefahren werden; Teller zum Einheitspreis von 100 Yen angeboten werden; man Sushis auf einer iPad-Speisekarte am Tisch bestellen kann; das Zerlegen eines ganzen Thunfisches vor den Augen der Gäste vorgeführt wird ...

Die meisten Sushi-Köche der heutigen Kaiten-Zushi haben eine wesentlich kürzere Ausbildung als die traditionellen Sushi-Meister in Sushi-Restaurants. So ist es auch nicht verwunderlich, dass man sich bei preisgünstigen Kaiten-Zushi-Ketten nicht die gleiche Qualität wie in prominenten „Sushi-ya“ erhoffen kann. Aber wegen des guten Preis-Leistungs-Verhältnisses werden Kaiten-Zushi heute nicht nur von Familien mit Kindern, sondern auch von Sushi-Liebhabern sehr gern besucht. Außer zu Stoßzeiten, braucht man auch nicht in der Schlange zu stehen, man kann selbst die Menge der Speisen, die man zu sich nehmen möchte, bestimmen und es gibt so viele neue Variationen von Sushis, die man gerne mal ausprobieren möchte. „Essen vom Laufband“ ist heute eine neue Esskultur, die zahlreiche Anhänger gefunden hat und sich ständig zunehmender Beliebtheit erfreut. Ein Besuch lohnt sich, um den neuesten Kaiten-Zushi-Trend zu erleben.

(Siehe auch die Restaurantvorstellung unter der Rubrik „Gourmet“.)

von Yuko Aoki (U.B.) / Fotos : Petra Engel

## 進化し続ける回転寿司



この20年ほど、世界中で日本食の人気は年を追うごとに高まっています。2013年12月、「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。美味しくて軽く、何よりもご飯を中心とした和食は健康的です。自然の恵みを生かし、四季折々の素材を用いられて調理され、芸術品のように美しい盛り付けがなされます。

日本料理の種類は本当にたくさんありますが、その中でも寿司は間違いなくランキングの上位に入ります。このオンラインマガジンの名前に「寿司」を用いた一因もそこにあるのですから。

ここ数年画期的な進化を遂げ、ますます人気の回転寿司は、今や市場における5300億円産業にまで成長しました。今日はその回転寿司にスポットを当ててみたいと思います。

回転寿司店では通常、客はベルトコンベアが設置されたカウンターに座ります。各種様々な寿司がたいてい小皿に一貫(2個)、円形のコンベアに乗って運ばれてきます。客は自分の好きな寿司が目の前を通過する時に、自由に手を伸ばして皿を取ることができます。カウンター内には通常2〜3人の寿司職人が立っていて、客の注文に応じてその場で寿司を握ってくれます。お皿の色と模様により料金が判別でき、お会計の時は空いた皿の数を勘定します。

今や世界中でその名を知られた回転寿司が誕生したのは20世紀半ばです。立ち食い寿司を経営する元禄産業株式会社(創業昭和22年)の創設者、白石義明がビール工場の製造に使われているベルトコンベアで料理を運ぶことを思いつきました。10年近い開発期間の後に、コンベアによる巡回食事台が完成し、昭和33年に大阪で「廻る元禄寿司 1号店」をオープンすることができました。昭和37年に元禄産業(株)は「コンベア巡回式食事台」で特許を取得し、その後特許が切れるまでの20年間、回転寿司は元禄寿司チェーンによる独占産業でした。東日本に回転寿司が登場したのはずっと後の昭和43年で、大阪で一号店がオープンしてから10年経って、ようやく宮城県仙台市にフランチャイズ1号店、「元禄寿司」がお目見えしました。1970年に開かれた大阪万博で回転寿司が出展されると、そのCPの高さや会計の明朗さがとても高い評価を得ました。日本中に回転寿司が広まるのにさほど時間はかかりませんでした。寿司は元来庶民の食べ物でしたが、時代の流れとともに高級な御馳走になっていました。しかし回転寿司の普及により、また大衆に受け入れられるものとなりました。回転寿司チェーンの寿司は、当初は「寿司ロボット」と言われる機械で握られていたので、「正当な」寿司の味にはほど遠いものでした。しかし今日では、ほとんどの回転寿司店では寿司職人の手で握られます。昭和53年に特許が切れると、他のチェーン店も回転寿司業界に参入できるようになりました。激しい競争に打ち勝つために、それぞれの店がこぞって客のニーズに応える新しいアイデアの投入に力を注ぎました。寿司の他にも果物、汁物、飲み物、デザートなどがベルトコンベアに乗って運ばれてきます。定額料金を支

払えば食べ放題の店、注文した寿司が新幹線に乗ってくる店、一皿100円均一のお店、テーブルに設置された iPad メニューでオーダーできる店、客にマグロの解体ショーを披露する店などなど、枚挙にいとまがありません。

回転寿司店で働くほとんどの寿司職人の養成期間は、老舗寿司店の寿司職人と比べるとかなり短いので、安価な回転寿司チェーンで、寿司の名店で出されるのと同等の寿司が食べられないのはごく当然のことです。しかし、今日では子供連れ家族だけでなく、寿司が好きな人たちもコストパフォーマンスの高さから回転寿司店をよく訪れるようになりました。ピークアワーを除けば長い行列に並ぶこともないし、自分がほしい分量だけ食べることができ、一度試しに食べてみたくなるような新メニューが本当にたくさんあるからです。「ベルトコンベアで運ばれる食事」は、今や多くの人に支持され、ますます人気上昇中の新しい食文化です。是非とも回転寿司店に行って、最新のトレンドを体験してください。

(「グルメ」欄にお薦めの回転寿司店をご紹介しますのでご覧ください。)

文：青木裕子 写真提供：ペトラ・エンゲル