

美しくつかしい、日本をのせて。

# Cradle

【クレードル】出羽庄内地域文化情報誌

11

2010 November/December  
TAKE FREE

特集  
恵みの庄内  
ダイニング  
庄内憧憬  
吉川よしひろ チェリスト

Cradle 11

美しくつかしい、日本をのせて。  
【クレードル】出羽庄内地域文化情報誌

2010 November/December  
平成22年11月1日発行(隔月号発行) 第1巻2号(通巻2号)

発行/ Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 株式会社 出羽庄内地域デザイン 電話0234(64) 0888  
制作/ Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-8 【コアック・コーポレーション】 電話0234(41) 0012

FIDEA GROUP

致道館

ひとつになる瞬間。



S 庄内銀行



生かされているということは、誰しもが才能を持っているということ。プロの音楽家への可能性を信じた10代。今、生まれ育った庄内を想う。

自分らしく輝いて生きる  
今の私を育んでくれた故郷へ。

吉川よしひろ 文

庄内は1秒1秒のインターバルがゆつくり感じられる。大山に生まれ、高館山を見ながら育ち、風、緑、言葉：知らず知らずのうちに、私の中の庄内のDNAが音楽にも表れているのかな、と時折思う。子どもの頃の私といえば、常に頭の中は音楽でいっぱい。片耳が聞こえずこの世に生を受けたが、無意識的に音には敏感だった。10代後半、どうしても音楽をやりたかった私は、プロを夢見て東京を目指した。20代前半、スタジオミュージシャンとしてのプロデビューは酒田市出身の歌手・岸洋子さんのサポートプレーヤー。僕が鶴岡出身だと言うと「あ、んだがやー」と答えてくれる気さくな方だった。その後も数限りないアーティストのサポートを務め、いつしか私は音楽の職人になった。しかし、自分のチェロの音がどう頑張っても形として生かされないことにジレンマを感じ、自らの「音魂」を探すため、世界中から一流の音楽家・芸術家が集まるニューヨークへと飛んだ。NYはいろんな国の言葉が飛び交い、それぞれの国の文化をぶつけあいながら、クロスオーバーして音楽が生まれている。

音楽にこれという決まりがなく、人前で演奏する時も、自分のオリジナリティを表現する勇気があればそれでいい。何よりも大切なのは、それが愛で成り立っていること。美しいメロディを奏でていても、そこに自分なりの愛の表現、オリジナリティがあるかどうか。表現とは、人との出会いや、嬉しかったこと悲しかったことすべての経験をもとに、吸収したものを咀嚼して生まれる。それが出来なければただのファクションに過ぎない。僕はNYで自分を客観的に見つめることができた。少し遠回りをしたけれど、すべてが自分のオリジナリティにつながったと思えた。若い時は結果を出すことを急ぎがちだが、どれだけ急いでも山の頂上はひとつ。ならば頂上まで自分のアイデンティティやスキルを磨いて、オリジナリティを築けばいい。有名無名は関係ない。生かされているということは、誰でも何かしらの才能を持っているということ。たとえ貧しい家庭に生まれ、学歴もなく、障がいをもって生まれたとしても、可能性は必ず引き出せる。そしてその人なりの花を咲かせることが出来ると、



きつかわよしひろ／鶴岡市大山出身。日本唯一のジャズチェロ奏者として、アンサンブル「チェロ・アコースティクス」やソロでの活動を続ける。03年、アーティストビザを取得、NYを拠点に、日本人初となる音楽祭などにも数多く出演。現在は日本国内でのツアーをはじめ、各地の福祉施設や被災地での演奏会を展開。斬新かつ叙情的な立奏による独自の音楽性で多くの聴衆を魅了し続けている。

私は信じている。だからこそ、庄内から世界に目を向けてほしいと思う。庄内には豊かな自然や歴史や文化があって、住んでいる人にとってはあたり前のことでも、それは素晴らしい恵み。でもこのことは客観的に見なければ気づくことができないかもしれない。生まれ育つ過程で知らず知らず

のうちに故郷から得たものを、自分らしい方法で何か還元できたら素敵だと思う。どんな形でも最高の生き方とは、自分らしく輝いていられること。それは私にとつて、私が奏でる音楽で誰かが喜んでくれることだ。庄内には世界に誇れる文化がある。それらが今の私をつくってくれたことに、深い感謝の気持ちを捧げたい。





# 恵みの庄内 ダイニング

秋の風に誘われて出かけてみると  
道々で、稲穂が揺れていたたり  
柿の実が愛らしく色づいていたり  
風が土の匂いを運んできたりして  
ふいに豊かな気分になります。  
自然の恵みがすぐそばにある  
何気ない景色に旬があふれている  
そんな嬉しい実感が湧いてくるのです。

春夏秋冬、東西南北、いつでもどこでも  
おいしい食べ物と出会える庄内。  
今回は、その食卓に見える風景を  
ちよつとだけお届けします。  
自然と人がひとつになってつくる  
恵みあふれるダイニングで  
絶佳なる庄内を召し上げ。

取材・編集・写真撮影|| Cradle編集部





## 庄内の食材と向き合い、発信し続けてきた 「レストラン様」総調理長の太田政宏シェフに、 庄内の「食」についてお聞きしました。

**庄** 内の食材の特徴について 太田政宏シェフにお聞きすると、「食材の違いは他の土地に行くと、すぐわかります。庄内産は味が濃いんです」と話してくれました。

月山、鳥海山、日本海に囲まれ、最上川と赤川が流れる庄内平野は、その肥沃な土壌に多種多様の作物が実ります。また庄内は四季が明瞭で一日の寒暖差が激しいため、農作物の好適地でもあります。親潮と黒潮が入り混じる暖流と寒流の潮目がある

る庄内沖からは、北方系と南方系の魚介類が一年を通じて水揚げされ、近海の魚介類は鳥海山の伏流水などの影響を受け、滋味深い味わいに育ちます。つまり、小さな面積にこれだけの自然が詰まっている庄内は、各要素が影響しあつて良質で豊富な食材を育み、しかも新鮮なままそれが手に入る恵まれた地域なのです。

**太** 田シェフは、今でこそこれらの食材を自由自在に使いこなしますが、横浜から酒

田へ移り住んだ頃は、まったく使っていなかったそうです。「当時は東京から取り寄せた食材で高級フランス料理を作ったのですが、受け入れてもらえなくてね。酒田は港町で魚食の地域だからそれに倣わなくてはいけない」と、魚市場に通つて、おばあちゃんたちから地元魚や郷土料理のことを教わったんです。ちようどこの頃、フレンチの世界ではソースを軽くして素材の味を生かすという新しい波が起

庄内は、コック同士が  
技を高め合ってきたから  
食のレベルも高いですよ。

レストラン様 総調理長  
**太田政宏さん**

昭和18年、横浜生まれ。44年に来庄し、酒田の「レストラン様」、「ル・ポットフー」でシェフ就任。現「様」総調理長。庄内DECクラブ顧問、「食の都庄内」親善大使。酒田調理師専門学校、天真学園高校調理師科講師。



庄内DECクラブ秋のキャンペーン「庄内の恵みスペシャルランチ」は11月7日〜30日に開催。詳しくは41ページ。

マトウダイとカナガシラのすり身巻き、在来野菜添え

つや姫のパパロアとパプリカのアイスの盛り合わせ

カスベの洋風てんぷら  
サラダ添え

庄内  
Restaurant KEYAKI

レストラン様  
酒田市中町2-5-10 産業会館内 ☎0234-22-7019  
☎11:30~14:00/17:00~20:30(ラストオーダー)  
☎火曜

# 庄内の恵みのテーブル

海、山、川、平野…。  
庄内はあらゆる恵みが  
そろろう、食材の宝庫です。



きていた時代で、その旗頭の三ツ星シェフから直接指導を受けるため、私を酒田に呼んだ佐藤久一さんと一緒に大阪に通つて研究を重ねました。こうして生まれたのが、庄内の魚をメイン素材にしたフランス風郷土料理です。太田さんは以後、庄内の新鮮な魚と、野菜、肉、米など、さまざまな庄内産食材を組み合わせながら、庄内版フレンチを発信し続けてきました。

田政行シェフ、フードコーディネーターの古庄浩さんとともに庄内総合支庁から委嘱を受けた「食の都庄内」親善大使の活動を続けています。開始から6年が経ち、食を目的とした観光客も訪れるようになりました。庄内産食材の力を実感し、ここでも増えていると太田シェフは話します。「庄内には22年前に『庄内DECクラブ』という洋食料理師会を設立して、コック全体のレベルアップを図ってきましたし、

た。その成果として全体的にレベルは高くなったと思います。今後も、観光客から庄内のレストランはどこに入っても美味しといわれるように、調理技術の底上げをしていくと同時に、それぞれのレストランに看板料理が出来ていくといいですね。それを目当てに食べ歩きをする人が増えたら、より多くの人に庄内の食を楽しんでもらえるようになりそうです。その時に、庄内は本当の意味で「食の都」になるのだと思います。」

### 太田シェフの秋の食材

シェフが今回の料理に使った食材を、紹介します。

**【食材①】漁師のまかない魚**  
メイン2皿に使ったカスベ、マトウダイ、カナガシラは、市場にはあまり出回らない「低利用魚」と呼ばれる魚種です。見た目に似合わないその美味しさから、現在県では「漁師のまかない魚」と呼んでイメージアップを図っています。太田シェフは自ら市場で毎朝仕入れるこれらの魚で、お得意の魚料理を作っています。

**【食材②】在来野菜**  
メインに添えた在来野菜は、秋が旬の藤沢カブと温海カブ、平田赤ネギです。在来野菜は、世代を超えて栽培者によって種苗の保存が続けられ、生活に利用されてきた「野菜で、庄内には今も数多く伝えられています。近年、その個性と価値が見直され、料理店でも多く使われるようになっています。シェフも年間を通して、さまざまな在来野菜をメニューに取り入れています。



メインに負けない存在感

目からウロコ美味しさ

### 【食材③】つや姫

10年をかけて開発された県産米「つや姫」。旨味成分の含有量がコシヒカリより多いという研究成果が発表されました。シェフはこれのお米を牛乳で炊いてフランスの伝統菓子、「リ・ア・ランペラトリス」(女帝風パパロア)にアレンジ。

### 【食材④】サマーティアラ

パパロアに添えたのは、「つや姫」と同じく今年から本格出荷が始まった四季なりイチゴ「サマーティアラ」。平成15年からの研究開発が実を結び、生食はもちろん、ケーキなどの業務用としてもその味に優れています。

### 【食材⑤】パプリカ

遊佐町とハンガリーとの音楽交流が食文化交流へと発展して結実したパプリカ栽培。国内の主産地は九州や四国ですが、遊佐町では夏秋期に肉厚・多汁で果物のようなパプリカが栽培されています。



いま庄内で話題の米、果物、野菜たち



ホテルリッチ&ガーデン酒田2階の「ガーデンナチュラルふきのとう」は、採れたて、摘みたて、握りたての地物野菜をたっぷり使ったバイキングレストランです。

**あ** る料理人いわく「旬が追いかけてっことをしている」庄内には、あらゆる自然条件のもと、その天恵をいかす作り手があります。野菜をメインにしたバイキングレストラン「ガーデン」農家と農産物直売所「みどりの」

「安全・安心・健康」をコンセプトに、素材は有機・減農薬・無添加にこだわり、野菜は契約農家と農産物直売所「みどりの」

「ナチュラルふきのとう」がオープンしたのは平成18年のこと。

**お** 話を伺った佐藤徹さんは、洋食調理部チーフとして、コンセプト設定からメニューの構成・調理などに長年携わって来ました。オープン当時、巷はオーガニックな野菜など食のナチュラル志向が高まっていた頃。しかし、庄内はもともと野菜をよく食べる土地柄で、野菜をお



**ガーデンナチュラル ふきのとう**  
 酒田市若竹町1-1-1 ☎ 0234-26-1117  
 営業11:30~14:00、夜18:00~21:00  
 昼:大人1470円、小学生945円、2歳以上420円  
 夜:大人2625円、小学生1365円、2歳以上420円



生産者の畑が教えてくれることはとても多いですね。

ホテルリッチ&ガーデン洋食調理部チーフ  
**佐藤 徹さん**  
 旧櫛引町出身。ホテルリッチ&ガーデン洋食調理部チーフ。庄内DECクラブ副会長。ホテルのグリーンキー認証を機にデンマーク大使館と交流。サッカーW杯南アフリカ大会・デンマーク戦の際、大使館に招かれVIP料理を担当。

# ふきのとうと野菜

**旬であふれる庄内平野からとれたて産地直送、ホテルレストラン。**

いしく食べる郷土料理も数多く伝えられています。そうした場所でもどんなメニューを提供すればお客さんが喜んでくれるのか、佐藤さんは試行錯誤を重ねたそうです。そんな中、毎日、山居館で顔を合わせる生産者との会話をきっかけに、畑の見学に出かけるようになりました。訪ねた先では、畑にヨーグルトを撒いて土を発酵させるという栽培方法に思わず「もったいなくないですか!？」と尋ねたところ、そのお母さんは「いなだ、いなだ。おいしくできれば」と笑って答えてくれたそう。また、あのお父さんに規格外の野菜を使わせてもらおうと「『はじき』があれば教えてください」と申し出たところ「うちの野菜さは『はじき』は無えなだ」と豪快な笑顔を向けられて、その自信に胸を打たれたというエピソードも。ほかに、作物由来の土地の歴史を教えてくださいのお父さんや、土づくりの大切さを教え

てくれるお母さんなど、数々の対話を通して、生産者の仕事に対する誇りと、作物への愛情を強く感じたそうです。「以前は、産地を問わず珍しい素材を使うことに面白さを感じていました。でも生産者の方々と話すうちに、この土地で丹精込めて育てられた野菜を食べてもらいたいと思うようになりましな。恵まれすぎているほどの庄内の食の素晴らしさを、作る人から食べる人へ伝えたいと思っています。」

**オ** ープンから4年、その思いは若いスタッフにも受け継がれています。現在、レストランの調理を務める大山修平さんは酒田市出身。高校卒業後

に上京してイタリア料理を学び、一昨年からふきのとうのシェフを任されています。酒田を離れたいた大山さんにとって、生産者から直接届く野菜は新鮮な驚きがあったそう。「東京の築地市場ではどんな野菜でも手に入りましたが、段ボールに入ったきれいなものしか見えてきませんでした。でもここには土がついた新鮮そのものの野菜があって、あらためて野菜って美味いなんて感じる事ができましたね。」

今後はもっと生産者と話す機会を増やしたい、と大山さん。そして生産者の人たちを唸らせるメニューを作ることを目標に、日々、食材と向き合っています。



米どころ庄内のシンボル・山居倉庫の隣にある「みどりの里山居館」は、酒田市の組合員84名で運営する、農家の手づくり産直です。連日、朝9時の開店と同時に駆けつける地元の常連客や、休日には観光客でこった返す盛況ぶりです。店頭に並んでいるのは、地元酒田で採れた旬の野菜と果物、手づくり加工品など。商品はすべて当日出荷、当日回収。価格は組合員自らが決めています。

佐藤百合子さんは、開設当初からのメンバー。上市神地区でお米と野菜をつくっています。「朝採りした野菜はお客さんが食べて分かるんですね。値段で売るのはなく、選んでもらえる野菜を作りたいと思っています」。質の良さに定評のある佐藤さんの野菜は「どれだけ手

美味しいって言われると嬉しくてそれが元気の源です。

【生産者】  
**佐藤百合子さん**  
 山居館 組合員



間をかけてあげるか」がポイントだそう。土づくりは特に余念がなく、堆肥を施す以外に有機質の肥料を入れるなどして、健康な土壌を保っているそうです。栽培方法が有機的になるほど虫や天候との闘いになります。が、「愛情を込めて面倒見あげることだの。子どもと同じだよ」と佐藤さん。毎日、山居館にいられるのは少しの時間でも、ほかの組合員やお客さんたちとの会話が元気をもらっていると、笑顔で話してくださいました。

組合員の大半がエコファーマー認定を受け、資源の循環に根ざした農業を実践。

平野の恵み★新鮮食材スポット  
**みどりの里 山居館**  
 酒田市山居町1-3-1  
 ☎ 9:00~18:00 (3~10月)  
 9:00~17:00 (11~2月)  
 休 1/1~3  
 ☎ 0234-26-6222





日本海を一望する「西洋茶寮」では、京都府出身のシェフが庄内の食材にこだわった料理を作っています。その理由と想いを、ご自身の経歴とともに伺いました。

**庄** 内には、最南端の鼠ヶ関から最北端の女鹿まで15の漁港があり、沖合や近海で獲れた魚介類は、鼠ヶ関や由良、酒田の市場に水揚げされています。年間を通して揚がる魚介類は130種以上。さまざまな生き物が生息する、豊かな海であることを物語っています。

有名イタリアンレストランで腕を磨き、一年間のイタリア修行へと赴きます。

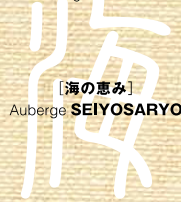
**思** いがけない出会いが訪れたのは、ナポリ湾に浮かぶイスキア島唯一の星付きレストランで働いていた夏のこと。

**帰** 国後は開店準備に奔走し、平成17年8月に「西洋茶寮」をオープン。以後総料理長として腕を振るっています。地元食材にこだわる理由は「京都では、地元の食材がほとんど地域に出回っていないくて、お店でも全国各地の食材を使うのが当た

「日本人の観光客がめずらしく来店したので話しかけたら、山形県に近々オープンするオーベルジュのシェフを探しているという話でした。一度、庄内に遊びに来てみないかといわれたの

で、一旦帰国して湯野浜を訪れたんです。そうしたら目の前に海が広がっていて、なんだか落ち着く気がして。こんなところで仕事ができたらいいなあと思いました。その後、実際に働くようになってから、庄内は北前船の交易で上方文化の影響を受けた地域だと聞いて、改めて庄内との縁を感じましたね。」

この海を眺めながらイタリア料理を味わえる「西洋茶寮」は、鶴岡市湯野浜の高台にあるオーベルジュ「宿泊付きのレストランド」です。シェフの大久保友行さんは京都府山崎町生まれ。フレンドリーのシェフであるお父さまの背中をみて料理人を志し、京都調理師専門学校に入学しました。卒業後は大阪の「モード・ディ・ポンテベッキオ」をはじめとする



庄内浜の滋味あふれる魚介類を海を眺めながらいただくイタリアン。

# 西洋茶寮と海



ディナーコース6300円(宿泊の場合はこれが基本のコースとなります)。ランチはバスタコースのみ。

西洋茶寮「COVO di MARE」  
鶴岡市湯野浜1丁目25-1 ☎0235-75-2188  
☎11:30~14:00/18:00~19:30(ラストオーダー)  
☎火曜



庄内を訪れた方には、庄内の食材でもてなす。これが僕の基本です。

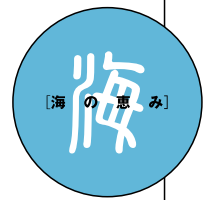
西洋茶寮 料理長 大久保友行さん

昭和49年、京都府生まれ。京都調理師専門学校卒業後、神戸、大阪、京都のレストランで腕を磨く。一年間のイタリア修行を経て平成17年8月から鶴岡市湯野浜の「西洋茶寮」料理長に就任。庄内DECクラブ会員。

り前だったので、特に京野菜などは使いたくても使えませんでした。でもイタリアは、どこに行ってもその土地の食材しか使わない。だから食べる方が『あの土地のあの料理を食べに行こう』と行動する。それを目の当たりにした時、やはりこれが自然な姿だと思いました。大久保シェフは庄内で、在来野菜をはじめ、とれたての食材がいつも

当たり前のように並ぶ市場や産直をみて、ここなら思うような仕事ができるかと確信したそうです。「庄内は、料理人にとって最高の環境です。だから、庄内を食の都に」という動きは自然の流れの中で生まれたものだと思いますし、この土地でしかできないことだと思います。

つようなクリアな味ながら、深みのある味わい。食材本来の魅力を引き出すために、日々の研究に余念がありません。「魚も野菜も肉も、生産者さんが命をかけて提供しているものなので必ずおいしくしようと思っ作っています。地元の人でも、県外の人にも、子どももお年寄りも、いろんな人に庄内産食材のイタリアンを食べてほしいですね。」



最近、庄内浜文化伝道師と呼ばれる皆さんが、庄内浜の魚のおいしさや食文化を伝える活動を各地で行っています。メンバーは現在、県の認定試験に合格した142名。料理人や漁業関係者、鮮魚店店主や主婦などで、そのうち専門技術と知識を持つ12名が「マイスター」の称号を与えられています。そのマイスターのおひとりの石塚孝志さんにお話を伺いました。

ほとんどの魚が1匹まるごと食べられるんだよ。

【庄内浜文化伝道師】石塚孝志さん  
由良水産加工工場 工場長



三瀬保育園で「お魚先生」と呼ばれている石塚さん。魚をさばく様子に子どもたちは興味津々。

「庄内浜に揚がる魚介は、多種、少量でとにかく新鮮。これは小型の漁船で漁を行っているからで、海上に停泊する大型船と違って日帰りが1泊で港に戻るから、毎日、旬の新鮮な魚が水揚げされるんです。石塚さんは活動を通して、庄内のおいしい魚をまるごと食べてもらおうと、さばき方や調理方法を講習会で教えています。「地元魚を地元で消費するのはとてもエコなこと。流通の時間やコスト、輸送のエネルギーも軽減できて、価格も抑えられますから」。そんな石塚さんの願いは、庄内の魚を食べに訪れる人が増えること。「冬は寒鰯、春は鱒、夏は岩ガキとイカ。こちらから発送したものを食べてもらうのではなく、庄内に来てもらうって、季節の行事と合わせながら庄内浜の幸を味わってほしいです。」

海の恵み★新鮮食材スポット



海の産直カー「海丸」  
月曜～金曜日(土日はイベント対応)、朝8:30～夕4:00、由良港と鼠ヶ関港で水揚げされた海産物を乗せて、庄内一円と内陸方面に出航中。  
☎0235-73-3799  
(庄内浜産直事業所)



東京暮らしを経て、生まれ育った大鳥の自然と暮らす。  
朝日連峰の中腹、静かな湖面を広げる大鳥池のほとりにある  
「青嵐舎」は、山の暮らしに五感をゆだねて過ごす宿。

**北** に鳥海山、東に出羽三山、その南に尾根を広げる朝日連峰は、広大なブナの原生林を有する山岳地帯。手つかずの自然が残るこの山の恩恵を受け、人々は生活を営んできました。

**青** 嵐舎の女将、篠育さんは、長年東京で暮らすうち、次第に田舎暮らしの実直さに惹かれるようになり、親戚から古民家解体の話を受けたことを機に大鳥にUターン。その古材を

ヤナギシメジのデミグラスソース  
岩魚の塩焼きもつてのほかの酢の物  
あけびの実り焼き  
マズダケのバター含め煮  
きのこ汁  
ブナハリタケの煮つけ  
むかごご飯  
くるみ豆腐  
自家製どきどき天然まいたけ炊き合わせ  
ゆり根玉子どじ  
モダンのおかか和え



**民宿 青嵐舎**  
鶴岡市大鳥字高岡55-18 ☎ 0235-55-2508  
☎ 1泊2食付1名8400円  
宿泊、食事ともに予約は2日前まで。

山で山菜やきのこ探りをしていると心と体が解放される気がするんです。

青嵐舎 女将 **篠育さん**

鶴岡市大鳥生まれ。東京で短大を卒業後、編集プロダクション勤務を経て、フリーライターとして情報誌や専門書など幅広く活躍。平成16年、ご主人の清久さんとともに帰郷、同年6月6日に青嵐舎をオープン。

利用した民宿を始めて約6年が過ぎました。ご主人の清久さんとは、民宿経営のパートナーとして出会い、結婚。東京育ちの清久さんも、子どもの頃から自然を愛するナチュラルリストです。「民宿を開く時に、料理にはできるだけ自分たちで採った食材を使おうって決めたんです。だからある時は、あつちでシドケを採って、こつちでタラの芽やコシアブラを採ってと一日がかりで食材を揃えることもありま



# 青嵐舎と山

森の空気、風の音、山のじちそう。自然体で過ごすゲストハウス。



で民宿をする意味があると思ってるんですね。私は山の恵みをもたらって生きていることがすごく豊かだと思ってるから、それをお客さんに自慢したいし、共有したい。料理の背景を食べべてもらって豊かさを感じてほしいです。食材の大半は、篠さん夫婦と近くに住むお父様が、付近の共有林から採ってくるという自然に即した方法のため、宿泊や食事の予約は2日前まで。そんな育さんのお料理は、素材ありきの繊細な味つけで、天然の旨味を存分に感じさせてくれます。「食材を作ったり採ったりする人と、料理をする人。この二つの距離が短いほど料理は美味しくなりますよね。例えばこのきのこがどこにどう生えていたのか、自分で採りに行くとその背景も一緒に届けようと思

**春**

から冬へ、四季の変化が激しい山では、食材の変

化も大きく、食文化も古来の知恵であふれています。「昔の人の味覚はとても鋭敏で、旬の食材でも『走り』と『名残』でそれぞれに食べ方を変えますよね。そうした郷土料理は、限りある資源を工夫して調理した見事なもの。例えば、わらびたたきだつて山椒がないとなんだか物足りないし、この組み合わせを発見した人ってすごい！ってわらびをたたくたびに思うの(笑)」。

た豊かさを多くの人に伝えていきます。そんな育さんの今の楽しみはもっぱら山に行くことだろう。「山菜やきのこ採りをしていると、森林浴とは違った感覚で心と体が解放される気がして、すごく心地いい。これを感じるためにこつちに来たんだなあって、最近またあらためて気づいたところなんです。ここ数年、忙しい毎日が続いていた育さんでしたが、ある時ふと立ち止まり、自分がこの場所ですべきことを教えてくれたのも大鳥の自然だったといえます。あるがままを受け入れる山の暮らし。本当の豊かさを、これからも美味しいお料理で伝え続けてほしいですね。

山の恵み★新鮮食材スポット



**工藤朝男商店**  
鶴岡市朝日大鳥字高岡55 ☎ 0235-55-2648  
国道112号沿い「産直あざひぐー」にも出荷。そちらにも山の恵みがたくさん揃っています。



上手に付き合えば自然の中にはたくさん喜びがある。

【大鳥観光協会会長】  
**工藤朝男さん**  
工藤朝男商店店主

大鳥で工藤朝男商店を営む工藤さんは、青嵐舎の育さんのお父様で、巷では「山菜名人」や「きのこ名人」と呼ばれる山のエキスパート。自然と共存するための知恵や技術を持ち、マタギ文化研究会の顧問としても活動しています。

山の恵みには、山菜やきのこ、木の実、動物や川魚などがあります。「山で暮らす人にとって自然にあるものをいただく糧にするのはごく普通のこと。今は生活が多様化して便利なものも多くなったから、人が自然に頼ることは少なくなったよの」今、全国的に里山が放置されてナラ枯れなどの現象が起こっている一方で、良質の自然木が伐採されてマイタケが出なくなったりと、その生態系や山村の生活は微妙なバランスのもとに成



原木なめこは、枯れ木や落ち葉の有機物を分解しながら大きくなります。





## Lotus Gardenの ギフトアレンジ

庄内発のいいモノを、編集部がチョイスして  
ひとつずつ紹介するこのシリーズ。2回目は、幾重にも重なる  
バラとダリアの花びらが、純白ドレスの繊細なレースを思わせる  
「ロータスガーデン」の、フラワーアレンジメントです。

真っ白なダリアの中で清楚に咲き誇る、白いバラ。その名は「ローザ・ミスティカ」、聖母マリア様のバラと呼ばれる、世界的にも希少な品種だ。バチカン教会による国際的な品評会で、2005年に誕生したこの唯一無二の聖なるバラは、その後、世界各国の聖地にてその美しい姿を現し、昨年ついに日本にやってきた。市場には出回らず、限定店のみの予約販売で、東北では酒田のフラワーショップ「ロータスガーデン」だけである。

同店のフローリスト・畠山秀樹氏がこのバラのパートナーに選んだのは、かつて畠山氏が秋田国際ダリア園で命名し、JAそでうらが育てて全国に出荷している「恋蓮」だ。今回のアレンジでは、大輪の恋蓮と淡いピンクがかったミスティカとのやわらかな花びらの重なりが、秋色アジサイとカクレミノ、ロータスの黒いオリジナル器によってシックかつ上品にまとめられている。

ところで、いまやポピュラーなフラワーアレンジメントだが、日本での歴史は浅く、戦後からだという。生け花との大きな違いは、器ごと贈り物にもなることだろうか。ロータスではこのフラワーアレンジメントを、同店だから手に入る世界の希少な花や、優れた生産者による高品質な花々を用いながら、異才フローリストの技によって「あなた」のために創っている。だからアレンジに型はなく、贈る人と贈られる人の数だけ無限にアレンジが存在するのだ。ちなみに今回の「あなた」のイメージは、恋するピュアな花嫁さん。神秘的なバラと恋心を思わせる純白のダリアは、きつと手にした女性へ幸運を与えるに違いない。



酒田市大町の「ロータスガーデン」(オーナー畠山秀樹)は2003年にオープン。花のある暮らしの提案、スクール、デモンストレーション、イベントなどを精力的に行っている。最近の活躍は、華道家・假屋崎省吾氏とのコラボ企画や東京オペラシティの装飾、月刊「フローリスト」(誠文堂新光社)の作品掲載など。ローザ・ミスティカの販売はイタリアの花文化を日本に広める「アルテ・フロレアーレ・イタリアーナ」の活動としてスタートしたばかり。

Lotus Garden ☎0234-24-0878