



鶴岡市 / 六十里越街道からの眺め

紅葉の出羽三山をつなぐ 六十里越街道

 荘内銀行

Cradle 11 「クレードル」 出羽庄内地域文化情報誌

2022 November/December
令和4年11月1日発行(隔月奇数月発行)第13巻2号(通巻74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0238(64)0888
制作／Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 [コア・コミュニケーションズ] 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
幸福は食にあり
庄内憧憬
八巻元子
料理季刊誌「四季の味」元編集長

[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

11 2022 November/December
TAKE FREE
NO.74



太田シェフと奥田シェフに共通するのはピュアな庄内愛。それが物語として私の内なる土壤に種を蒔いたとしたら、庄内が聖地として育まれたであろうことも大いに頷けるのです。

ホームタウンとは別に「聖地」を心に持つ人がいますね。私の場合はそれが庄内です。庄内と私のご縁はかなり宿命的。男女なら運命の恋？ いやいや、あるいは私の一方的な恋心、片思いかもしれません。

さて、太田政宏シェフご逝去の一報をもたらしてくれたのは、ご息子の舟二さんでした。もちろんその時も衝撃を受けましたが、その後、日を追うごとに喪失感が増すことに戸惑ったものです。

話は前後しますが、私が庄内と関わるようになったのは、料理季刊誌『四季の味』の編集長となって間もなくのこと。奥田政行シェフの「アル・ケッチャーノ」の特集取材七頁「まさに食の伝道師といえる料理人」（ニューサイエンス社刊冬35号）がきっかけでした。まだ、ほとんど無名だった奥田さんですが、独自の料理観と壮大な夢を胸に、庄内の食材に向き合う姿に魅せられ、引き続き連載も依頼したのです。三か月に一

度取材に訪れるうちに、圧倒的なパワーを秘めた在来野菜、北前船がもたらした雅な文化、じつに温かい庄内の人々の心根に深く魅了されました。

しかし、じつはそれより遡ること26年、庄内との縁の端緒があったのです。初代編集長、父森須滋郎は太田さんが料理長を務めていた「ル・ポットフー」を取材（1978年鎌倉書房刊）。「感激！ 庄内のフランス料理」と題された七頁にわたる長文には、地元食材を駆使した洗練度の高い料理に感銘を受けた様子が綴られています。これも偶然に導かれた予定外の取材でした。当時は自ら愛車を駆って取材に赴くのが常。当初から予定されていた撮影地新潟で落ち合ったカメラマンに勢い込んで「フィルム、どのくらい残りますか？」と問うたとか。

そもそも私が『四季の味』に参加したのは父が亡くなって2年後のこと。これもまた魔訶不思議な導きによるものでした。

導きといえば、ここから先は私の推測の域でしかありませんが――。

横浜出身の太田さんはいわゆる「よそ者」。その太田さんが、いまやレジエンドの佐藤久一氏と出会い、佐藤さんを介して庄内の豊饒の幸に魅せられたのでは？ 一方で、庄内育ちの奥田さんは東京での修業中に故郷の食材の価値を認識したのでは？ ことほど左様に、庄内は山海の幸が溢れた約束の地。なにしろ私のような通りすがりの旅人でさえ虜になるのですから。

父と太田シェフから私と奥田シェフへ……それぞれの関係がまるで一筋の流れとして繋がっているようです。お二人に共通するのはピュアな庄内愛。それが物語として私の内なる土壤に種を蒔いたとしたら、庄内が聖地として育まれたであろうことも大いに頷けるのです。



料理季刊誌「四季の味」。奥は八巻さんが編集長時代に奥田シェフとアル・ケッチャーノを特集した「まさに食の伝道師といえる料理人」（2004年冬号 No.35、ニューサイエンス社）。手前は初代編集長の父・森須滋郎さんがル・ポットフーを「感激！ 庄内のフランス料理」と紹介した1978年冬号 No.24（鎌倉書房）。どちらも7ページを割いた大特集。

やまぎ・もとこ／1944年、和歌山県生まれ。神奈川県鎌倉市在住。97年、料理誌「四季の味」にライターとして参加。2001年に4代目編集長に就任。山形県庄内総合支庁より「食のアドバイザー」を委嘱し、07年には同主催の「食の都庄内」づくりシンポジウム「イタリヤと庄内から考える、食のあるべき姿」で講演。08年『四季の味』退職後は、長崎県の三川内焼首都圏販売促進プロジェクトアドバイザー、茨城県の農水産品販売促進プロジェクトアドバイザーとして活動したほか、器や食のイベントアドバイザーを歴任。11年より、主に和食器の文化を一般家庭に広める活動「クラシ・ユ・アンプ」を開始。鎌倉をベースに展開する食器展「食卓は宇宙」の顧問に就任。



今年令和4(2022)年6月29日、太田シェフの追悼ディナーで庄内DECクラブのメンバーらが、太田さんのスペシャリテでフルコースを再現した。

55年前の11月、木枯らしが冷たく吹く日に
列車に揺られて酒田の駅に降り立った青年は
後に酒田、庄内の洋食界をけん引するシェフ太田政宏さん、その人でした。
レストラン樺、ルポットフー、ロアジス、
この土地だけにしかない「フランス風郷土料理」。
多くの料理人を育て、この庄内に洋食文化を築き、
ある人が「庄内のヌーベル・キュイジーヌの父」と称した太田シェフ。
あの、やさしくあたたかな心映えそのままの一品に
心からの愛と感謝を込めて、この特集を贈ります。

Special Edition 太田政宏シェフを偲ぶ

幸福は食にあり

取材協力・写真提供=佐藤徹さん(ホテルリッチ&ガーデン酒田料理長、庄内DECクラブ会長)、大井康之さん、大井琴さん、三浦良一さん(庄内振興株式会社)

参考資料=丸谷才一著『食通知ったかぶり』(1975年、文藝春秋)、『月刊専門料理別冊 西洋料理』(1978年、柴田書店)、山口瞳著『酔いどれ紀行』(1981年、新潮社)、『別冊専門料理 グランシェフ3』(1986年、柴田書店)、岡田芳郎著『世界の映画館と日本一のフランス料理店を山形県酒田につくった男はなぜ忘れ去られたのか』(2008年、講談社)、『四季の味』冬号No.24(1978年、鎌倉書房)、月刊『SPOON』2005年6月号特集「食の都庄内」ほか(SPOON編集部/株式会社小松写真印刷)

日本の西洋料理の草分けだった父に続き、東京の一流レストランで料理人としてのキャリアを歩み始めた太田政宏さん。酒田市出身の一人の人物との出会いが、その後の人生を大きく変えました。

太田シェフ、その人。

「酒田に来れば、海もあるし、スキーもできる。映画も見放題と言われて来たんです。でも来てみたら街には何も無いし、夜9時頃になると真っ暗で、寂しくてね。東京に帰省する仲間がいると、みんなで駅まで見送りに行って、涙を流していました」。

生前、昔を懐かしんで笑いながらそう語っていた太田政宏さん。東京で出会った酒田市出身の佐藤久一さんに誘われて、酒田産業会館内の「レストラン榉」に引き抜かれる形で昭和42年に酒田を訪れました。第一印象は「ここでフランス料理ができるのか」という不安。半年ほどで東京に戻るつもりでしたが、数カ月後に初代シェフから後継を託され、25歳で料理長に就任。

以来、酒田にフランス料理の文化を開花させようと突き進む支配人の久一さんと、フランス語の料理本を片手に勉強に明け暮れ、44年からは夏に大阪で開催される辻調

理師専門学校の料理講習会に参加するようにになります。

大きな転機が訪れたのは、フランス三ツ星シェフのポール・ボキューズらが講師の料理講習会に参加した昭和47年。新鮮な食材を使い、味わいの軽さと料理の簡素化を追求し、郷土料理に学んで独創性を目指す新技法「ヌーベル・キュイジーヌ」に出会い、衝撃を受けます。すぐに太田さんと久一さんは酒田らしいフランス料理を模索し始め、魚市場でお母さんにちに着方を教えてもらいながら、庄内の食材や郷土料理について猛



肖像写真はCradle2010年11月号特集「恵みの庄内ダイニング」で撮影。6月の追悼ディナーの席にも飾られた。

勉強。そうしてつくり出したのが、庄内産食材を用いた「フランス風郷土料理」でした。

昭和48年、レストラン「ル・ポットフー」が清水屋デパートに開店。太田さんと久一さんはその新天地でフランス風郷土料理にさらに磨きをかけます。作家の丸谷才一はこの時期に開高健の勧めで来店し、「裏日本随一のフランス料理」とエッセイに記しました。50年、酒田駅前の酒田東急インに2号店が開店すると、2人の舞台もここに移動し、さらに多くのメニューを

創出。連日全国から食通が訪れる名店となります。

昭和63年、レストラン榉に戻り、総料理長に就任。翌年には地域全体で料理人の技術向上を図ろうと、洋食料理人が交流し学び合う「庄内DECクラブ」を立ち上げました。平成16年に県の事業「食の都庄内づくり推進事業」が発足すると、翌年、他2名の料理人とともに「食の都庄内親善大使」に任命され、庄内の食を内外にPRする活動も始まります。

平成24年、最後のレストランと

なる「ロアジス」のグランシェフに就任。闘病生活が始まってからも厨房に立ち続け、以前から続けていた酒田調理師専門学校をはじめ、地元高校での講師も晩年まで務め、入院直前まで後進の育成に励みました。

酒田で料理人としての人生を送り、多くの後進を育て、庄内に洋食文化を根づかせた太田さん。令和3年の暮れに行われた葬儀では、偉大なるシェフの旅立ちを、コックコートを正装にまとった愛弟子たちが見送りました。



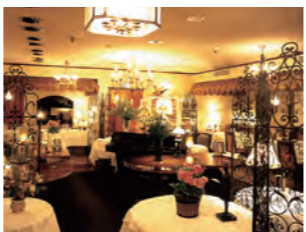
昭和47年、大阪の辻調理師専門学校が主催する料理講習会にて。講師はポール・ボキューズほか新進気鋭の料理人が集った。佐藤久一さんと太田さんら4人が参加。



70～80年代、太田さんとその料理は多くの全国誌や、料理事典などで紹介された。その中の1冊では「まず素材があってそれを生かす調理法を探し出す」と語っている。

Special Edition 幸福は食にあり

- ◇昭和18(1943)年…0歳 神奈川県横浜市に生まれる
- ◇昭和36(1961)年…18歳 高校卒業。料理人を志し、東京ステーションホテル、レストラン「ブルニエ」(東京會館)で修業
- ◇昭和41(1966)年…23歳 日生劇場のレストラン「アクトレス」で修業、佐藤久一と出会う
- ◇昭和42(1967)年…24歳 「レストラン榉」のオープンに合わせ、小林元雄ら6名を引き連れて酒田に帰郷
- ◇昭和43(1968)年…25歳 レストラン榉2代目料理長就任
- ◇昭和44(1969)年…26歳 遊佐町出身の高橋貴子と結婚
- ◇昭和47(1972)年…29歳 大阪の辻調理師専門学校の夏の講習会に通い始める
- ◇昭和48(1973)年…30歳 清水屋デパートにオープンした「ル・ポットフー」の料理長となり、「フランス風郷土料理」の基盤を敷く
- ◇昭和49(1974)年…31歳 作家の開高健、丸谷才一が続けて来店
- ◇昭和50(1975)年…32歳 酒田東急インにレストランと宴会場を備えたルポットフー2号店がオープン、料理長となる
- ◇昭和51(1976)年…33歳 旧天真学園高校調理師科の講師となる
- ◇昭和52(1977)年…34歳 酒田調理師専門学校の講師となる
- ◇昭和53(1978)年…35歳 『四季の味』編集長の森須滋郎が来店し、冬号でルポットフーを紹介
- ◇昭和63(1988)年…45歳 「庄内の料理人と文化を育てる」
- ◇平成元(1989)年…46歳 「庄内DECクラブ」発足
- ◇平成4(1990)年…49歳 「シェフズディナー」スタート
- ◇平成17(2005)年…62歳 「食の都庄内」親善大使に就任
- ◇平成18(2006)年…63歳 平成18年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受章
- ◇平成22(2010)年…67歳 山形県商工観光功労者(観光振興功労)受賞
- ◇平成24(2012)年…69歳 マリン5清水屋にレストラン「ロアジス」開店、グランシェフに就任
- ◇令和元(2019)年…76歳 酒田産業会館改築に伴い、レストラン榉閉店
- ◇令和3(2021)年…78歳 マリン5清水屋閉店に伴い、ロアジス閉店
- ◇令和4(2022)年 令和4年度 酒田市功労表彰



東急インのル・ポットフー店内。美しい家具や調度品で彩られた。

「料理、それは思い出」

「料理、それは思い出」。ル・ポットフー伝説のメートル・ドニエル、佐藤久一さんが遺した言葉です。久一さんとグランシェフの太田政宏さん、そして多くのキャスト(配役)ともいえる仲間たちによってル・ポットフーは一つの時代を築きました。その仲間たちの談話を通して、太田さんが酒田で見出した料理の原点をたどりま。お料理は、西洋割烹花月オーナーの阿部三喜夫さんが太田さんのスペシャリテを、心を込めて再現してくださりました。

レストラン樺がオープンした当初、メニューは太田さんが東京會館で作っていたレシピそのままの正統的なフランス料理でした。しかし地元民からは受け入れられず、3年ほどは赤字続き。そんな折の辻調理師専門学校での講習会が太田さんの料理を一変させました。「俺、若くして酒田に来たでしょ。基本は習ってたけど、料理を覚えてたくて覚えたくてしようがなかった」。太田さんは当時のことを前にこう話してくださいました。



鈴木 新菜さん
酒田市生まれ。お父様は天折の詩人、鈴木泰助さん。気品あふれる細やかなサービスで久一さんの信頼を得、多くの顧客に慕われたル・ポットフーの名マダム。

田さんは表立って何かを伝えるわけではなく、仕事で周りを納得させる人でした。あのソースを見た瞬間に私がそう感じたみたい」。太田さんの調理台はいつも弟子たちが取り囲み、その味を見て覚えようとしていたといいます。「初めて太田シェフの料理を食べた時はもう感激で。同じ料理人として、あの味つけは勇気がないと感じない、そう感じるものがある

その後レストラン樺からル・ポットフーへ、黄金期が到来します。豪華客船をイメージした内装のル・ポットフーは、まるで映画や演劇の舞台のよう。その舞台でマダムとしてお客様を迎えていたのが鈴木新菜さんです。「久一さんが常に新しい材料を持ってきて『太田君、この魚はどうやって一番おいしくなるだろう』って、料理本を開いては2人で話して試作をして。多くの料理が生まれる過程を見せていただきました」。



小林 康宏さん
東京都出身。日生劇場にパティシエとして入社。料理人のお兄さんと共に太田さんとの交流は長年にわたる。「ムッシュ」の愛称で酒田フレンチを築いたお一人。



相馬 元明さん
酒田市出身。東京のホテルレストランで修業後、清水屋のル・ポットフーへ。独立後の「洋食亭ブラン・ド・ブラン」は多くの人に親しまれた。

Spécialités
ガサエビのマリエール
マリエールは漁師風の意。フォン・ド・レギューム(野菜のだし)でガサエビを煮たスープはうま味と香りが満ちる。殻をむいて食べさせるのも、味わいを増幅させる演出。



料理とお客さんをつなぐのが自分の役目と、新菜さんは時に箸を用意するなどフランス料理店の慣例にとらわれず、居心地の良い場をつくることに心を尽くしました。「ある時、太田さんがソースを作るのを見たことがありました。火加減とフライパンのさばき方でどんどんソースにきれいなツヤが出て、感激して眺めたものです。太



小野寺 正悦さん
遊佐町出身。東急インのル・ポットフー、秋田市のレストランを経て、古巣のル・ポットフーで4代目シェフに。平成13年に食生活文化財団銀賞を受賞。

共にル・ポットフーの味を創った仲間たち。小林さんはパティシエとして、その仕事は太田さんの料理と一心同体でした。「コックにとって大切なのは味を覚えることだと思っんです。私はそれがル・ポットフーで良かった。どこにもないル・ポットフーの味を覚えて、腕を認め合う仲間ができて、本当に良かったなって思います」。

ました」と話すのは、後にル・ポットフーのシェフを継ぐ小野寺さんです。太田さんはよく「勇気を持って」と話していたそう。新しい料理を作るのも、ひと塩も勇気を持って、と。そして太田さんが最も大切にしていたのは、地産の魚介類を徹底して使うこと。「素材を大切に、どんな素材もとにかくフランス料理に仕立てることに忠実でした」と小林さん。ただ弟子には「こうでなくてはならない」と押し付けることのない、穏やかでやさしい、そんなリーダーだったと相馬さんは話します。「食材が持つ良さをフランス料理の眼で見続けた、それはフランス料理への情熱ですよね。料理が好きで、フランス料理人であることを買った。その姿は一生忘れません」。小野寺さんも、太田シェフの「365日、毎日料理を作っているよ」という一言が今も心に残っていると話します。



Spécialités
おおえつちゅう
大越中バイのパイ包み焼き

ポール・ボキューズのトリュフのパイ包みに着想を得た定番。身をクールブイヨンでじっくりと煮て、煮汁と一緒に貝殻に戻し、パイ生地をふたをして焼き上げる。「一つで絵になる料理」と新菜さん。

Special Edition
幸福は食にあり



ル・ポットフーの厨房で。弟子の独り立ちの面倒を見て、巣立った後もずっと交流は続いた。



お客様の前で料理を仕上げ提供するフレンチスタイルの演出も。レストラン樺にて。

「料理、それは思い出し」

太田さんがル・ポットフーを辞め、再びレストラン様の料理長となった翌年、「庄内DECクラブ」が発足しました。Development (発展) European food (洋食) Creation (創造) を掲げたその会は、洋食料理人の交流を目的に、技術を共有、研鑽を積み、地域全体で料理の質を高めていこうというもの。初代会長を太田さんが務め、多くの料理人が賛同しました。



お店のスタッフと野球チームを結成。テニスやスケートボード、ウインドサーフィンなどスポーツもマルチにこなした。

会の発足以前から太田さんを中心に料理人たちは仲が良く、それというのも太田さんが仕事にも遊びにも熱心だったから。「シェフに学んだのは、何でも一生懸命やること。すごいパワーだと思えます」と前出の小野寺さんが言うように、仕事終わりや休日には、山へ海へ、野球にテニスにと周りを連れ出したといいます。仕事でも

常に一人一人の資質と全体に目を配っていたことが分かる逸話も。「俺は先輩にたてついて引っ込みがつかなくなるのがあって。でも太田シェフも先輩たちも、気まぐずい思いをしないように接してくれました。独立する時もシェフはずっと先の将来まで考えて根回しをして、離れてからも何度も食事に来てくれました」と富樫さん。太田さんは弟子たちの店によく足を運び、事あるごとに電話をか



阿部 三喜夫さん
酒田調理師専門学校時代に講師の太田さんと出会う。仙台やル・ポットフー他市内レストランに勤務。庄内DECクラブ前会長。西洋割烹花月オーナー。



富樫 勝也さん
舟形町出身。辻調フランス校を卒業。ル・ポットフーでは小林さんと太田さんの薫陶を受ける。現在、新庄市でデザートと紅茶のお店のオープン準備中。

けてきては「最近はどうだ」と気にかけていたそう。また、酒田で新しいことを始める時には弟子を地元呼び戻し、右腕にと頼むこともありました。阿部さんはその



三川 美和子さん
ル・ポットフー、榊、ロアジスと長く太田さんのもとで給仕を務める。「親父の料理が一番運んだのは三川さんだと思います」と太田さんの次男、舟二さん。



毛屋 健さん
酒田市出身。東京や庄内の料理店で経験を積み、ホテルリッチ&ガーデン勤務時代に庄内DECクラブに入会。太田さんと共にロアジスの立ち上げから携わった。

一人で、DECクラブの副会長も長く務め、太田さんが厚い信頼を置いていた存在です。「私ともう一人、ル・ポットフーの2代目シェフだった村岡孝一さんは、太田シェフの「助さん・格さん」みたいなものでね。シェフはいつまでも雲の上の人で、技術的にも人間性も追い越せない人でした」。その絶対的グランシェフの存在感

は三川さんも感じていたと話します。「厨房にシェフがいるのといないのとは空気が違うんです。引き締まるというかね。でもいっつもユーモラスで、人も楽しませて自分を楽しむ、それが料理にも表れていましたよね」。今年6月に行われた太田さんの追悼ディナーには、DECクラブのメンバーとOBが集結し、太田



庄内DECクラブ「シェフズディナー」では先輩も後輩も全員で技術を持ち寄り料理を作る。これが酒田フレンチの真骨頂。

Special Edition 幸福は食にあり

さんの代表的な料理をコースにして再現しました。これはDECクラブが年一回開催している「シェフズディナー」と同じ手法、世代もキャリアも隔てなく全員で料理をするという、太田さんが最も愛し楽しんだ、料理人たちのつながりの形です。太田さんの最後のキャリアとなったロアジスで一緒に働いた毛屋さんは、忘れ得ぬ

日々をこう振り返ります。「シェフは料理をめいっぱい楽しもうとした。それが一番の強みですよね。楽しいことをどんどん追い求めていったんだと。シェフから学んだことはいっぱいあります。でもなんか、シェフに喜んでもらいたくて料理をしていたように思います。一緒に厨房に立てたことは、自分にとっての財産です」。



Spécialités ソール・ボンファミ

フランス料理の古典的な料理。往時、地元客がこの皿を食し「なんだこれ“ねじり”(地方名)だじ」というほど庶民的な魚だった。太田さんのクリームソースは絶品と弟子たちは口をそろえる。

「我々がやってきた酒田フレンチには定義や規約がないでしょ。地元の新鮮な魚や野菜を使う、それに則って進化する人もいれば伝統を守る人もいて、人それぞれいいんですよ。それが面白い。だから、個性を出してもらいたい。そのお店のスペシャリテを持ってほしいんです。それができたらこの町のフレンチは、もっと盛り上がると思うんです」。

食を愛し、料理を愛し、家族や仲間を愛し、多くの軌跡を庄内に残した太田政宏さん。54年に及ぶ酒田での料理人生は「好奇心」と「楽しさ」にあふれたものでした。

「幸福は食にあり」

昭和42年、太田さんが初めて酒田を訪れた日に偶然出会い、翌年に結婚した貴子さん。以来、太田さんの料理人生を側で支えてきました。「主人は仕事に一途で、家でも常に料理の勉強をしています。佐藤久一さんが見つつけてきた食材をどう料理できるか試作を重ねてね。久一さんからはたくさんのお話を勉強させてもらったと感謝していましたね」。

人との交流が何より好きだったという太田さん。自宅に仲間を集めてビアガーデンをすることもあったそう。「小さな家ですが、よく料理人の皆さんが遊びに来ま

した。庄内DECクラブも、内向的な庄内の人たちが交流できるようにという想いがあったようです。とにかく面倒見が良くて。葬儀の時、主人にお世話になったという方が本当にたくさん参列してくださって驚きました」。

よく働きよく遊び、職場でも家でも楽しそうに料理をする。そんな父の姿を見て育った長男の勝亮さんは、高校卒業後に料理人の道へ。次男の舟二さんも兄に次いで料理人を志し、高校時代はレストラン様の物産店「ママの台所」でアルバイトをして、仙台とフランスでの修業後には樺でお父さんと



太田 舟二さん
太田さんの次男。「Restaurant Nico」のオーナーシェフ。これからの庄内の洋食文化をけん引する料理人として「庄内DECクラブ」の副会長も担っている。



太田 貴子さん
太田さんの奥様。二男一女を育てながら太田さんを支えた。長男の勝亮さんは現在、東京で和食の料理人として活躍している。

同じ厨房に立ちました。「父の料理の特徴は食材です。いい食材を仕入れて提供することにこだわっていました。それと香り。香りが失われないように食材は冷凍や作り置きはしませんでした。食材のことは一番よく教わりましたが、この食材はうまいと教わることはあっても、どう料理するかを人に教えているのを見たことがありません。食材が持つ可能性を模索し



小学校、高校、調理師専門学校など、若い世代に料理と味覚を伝えることに熱心に取り組んだ。

が70歳まで続きましたからね。料理と同じくらい食べることも大好きでしたから、たくさんのお後進を育てたのも、『料理はこんなに面白いんだから一緒にやろう』という気持ちだったと思います」。

今、舟二さんのお店には、子ども頃に樺やル・ポットフーでフランス料理を食べた人たちが、家族を連れて食事に訪れます。「父と久一さんは子どもたちにフランス料理のマナーを教えて、食べてもらう取り組みをしていました。それが結果、お客さんを育てることにつながった。洋食に親しむ人が多くいて『酒田フレンチ』ができて、庄内の洋食文化が育ったんだと思います」。

すばらしい食材があり、料理人がいて、味わう人がいる。「幸福は食にあり」そう教えてくれた太田政宏シェフのもとへ、多くの人の美味礼讃の声が届きますように。

ズワイガニのスフレ

お父さんのスペシャリテを舟二さんが受け継ぐ2皿。スフレはカニ身とみそと生クリームやバターなどでつなぎ、口の中でほどける食感に焼き上げる。父・政宏さんはココット皿、舟二さんはシュー生地で器で。バニラの泡が香ばしさに甘さを加えている。



家では料理好きでたくさん遊んでくれるお父さん。2人の息子さんがその背中を見て料理人の道へと進んだ。

Special Edition

幸福は食にあり



ガサエビのマリニエール

父・政宏さんは殻付きのまま、舟二さんはむき身をレア状に加熱し、米のチュイールをのせ、殻でだしを取ったスープをテーブルでサーブする。ガサエビと野菜のピュアの味の絶妙なバランスはお父様仕込み。

客席のないレストラン KEYAKIの ガサエビのビスク

2019年
惜しまれつつ閉店した
港町の老舗フランス料理店
レストラン榊
その伝統の味が詰まった
このビスクを
ぜひご家庭で

ビスクとは、エビやカニなどを殻や頭ごと丁寧
に裏ごしして作る濃厚なスープのこと。「客席のな
いレストランKEYAKI」では、この伝統的な
フランス料理のガサエビ版を開発し、今年2月か
ら自社サイトで販売をスタートした。

ガサエビはクロザコエビの地方名。日本海で水
揚げされ、濃厚な甘みとうま味を持つが、栄養価
が高いぶん鮮度が落ちやすく、市場に出回らない
エビとして知られている。その「幻のエビ」を昭
和40年代、カスベやハタハタなどの地魚と一緒に
フランス料理に取り入れ、佐藤久一さんと港町酒
田で「フランス風郷土料理」を確立したのが、当
時「レストラン榊」でシェフをしていた太田政宏
さんである。以来ガサエビは酒田のフランス料理
になくはない食材となり、ガサエビを使っ
た料理は店の代表的なメニューの一つとなった。

「客席のないレストランKEYAKI」は、荘内
振興株式会社「榊」の52年間の歴史に幕を下ろ
すにあたり、店名とレシピを残すために設立した
オンラインショップである。「長く愛されてきた老
舗の味を全国の食卓に届けよう」と選んだ商品第
1号が、このビスク。開発にあたっては、できた
ての味を再現するためにさまざまな加工方法を1
年ほどかけて検討、ガサエビの栄養とうま味を瞬
間的に閉じ込める急速冷凍の方法に到達した。

凍ったビスクの袋を温め、封を切り、スープ皿
に注いでみる。途端にガサエビの濃厚な香りがま
わりに立ち込め、家の食卓がレストランのテーブ
ルに早変わりする。スプーンですくい、味わうの
は、酒田で花開いたフランス風郷土料理の物語だ。



冷凍品「ガサエビのビスク」は濃厚な仕上がりのため、お好みで牛乳や生クリームを加えても。公式サイトではビスクリゾットやビスククリームパスタなどのアレンジレシピも公開中。1袋180g。賞味期限は製造から1年。3、5、8、12袋の箱詰セットで販売している。注文は公式サイトのみ。

<https://keyaki-sakata.jp>
荘内振興株式会社 ☎0234-24-1165

(取材・文 長谷川結)

朝露光る そばの里を歩く

日に日に色濃く稲穂が垂れ
黄金色の田の合間に白い絨毯が広がる。
秋の日の爽やかな朝に
そばの花畑が広がる高台の里に向かった。

季語
露
草の葉などに結んだ水の玉。秋に最も多い。露はすぐ消えるので、はかないものの象徴でもある。



鳥海山と宝谷のそば畑

瑠璃の露朝日詰めこみ滑空す

—あべ小萩

宝谷地区では、平成10年に住民らが地域おこしの拠点として「ふるさとむら宝谷」を設立した。自然体験や宿泊のほか、地元産の「そば」を名物とするこの施設では、地区の人々が出迎える。そばの知識もなくゼロからのスタートだったが、今では約34haもの圃場でそば品種「でわ宝」を生産、そば打ち名人も現れた。



ふるさとむら宝谷のキャンプ場からの眺望

鶴岡市宝谷地区は、月山の麓の標高約260mの高台にあり、北に鳥海山、目の前に茫洋と庄内平野を望む。稲刈り間近な田と真っ白なそば畑が広がり、どこまでも高い蒼穹が、爽やかな一日の始まりを感じさせた。田の法面には葛の花が這い、藤袴がうす紫の蕾を開かせようとしている。畦には露草の花が咲き、その葉の上を露が光を閉じ込めてきらめきながら転がる。

「越沢三角そば」は宝谷の「でわ宝」に比べて背丈が高く、花は小ぶりで、風に揺れる姿はたおやかに見えた。

ふたひらの花になりきる秋の蝶

—岩崎麦秋

一面真っ白なそばの花畑で、光の中をまるで天国にいるかのようにさまざまなお蝶が飛んでいた。その中で一頭、優雅にひらひらと舞う浅葱斑が目前の花に止まった。藤袴ではなく、そばの花にも止まることに驚く。花はよく見るとピンク色の蕊がまっすぐ天に向かって立ち、一つ一つは華奢なその花が集まると、まるで雪のようにも見える。



摩耶山と越沢のそば畑

ふるさとこの棚田は蕎麦の花盛り

—斎藤好子

宝谷を後にして、温海地域の山間部、標高200mの越沢地区へ向かった。地区に入ると、至るところで水の音が聞こえ、青空には刷毛で撫でたような雲が広がる。この地区では古くから「三角そば」と呼ばれるそば品種が作られ、2016年には山形県の在来作物に認定されている

山坂のにはかにゆるむ蕎麦の花

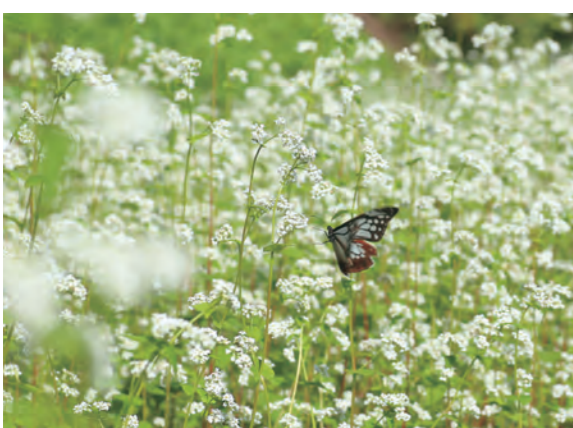
—上田五千石

そば畑の法面には焼畑で育った「温海かぶ」が地面から顔を覗かせていた。そばは古来、稲作が不向きな山間部などに植えられ、夏に稲の生育が悪ければすぐにそばを植えて飢饉をしのいだという。

10月下旬からは、香り立つ豊かな味わいを楽しむ「新そばまつり」が市内の各地域で開催される。地域の宝を感じながら歩いてみたい。



そばの花



そばの花に止まる浅葱斑

写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)