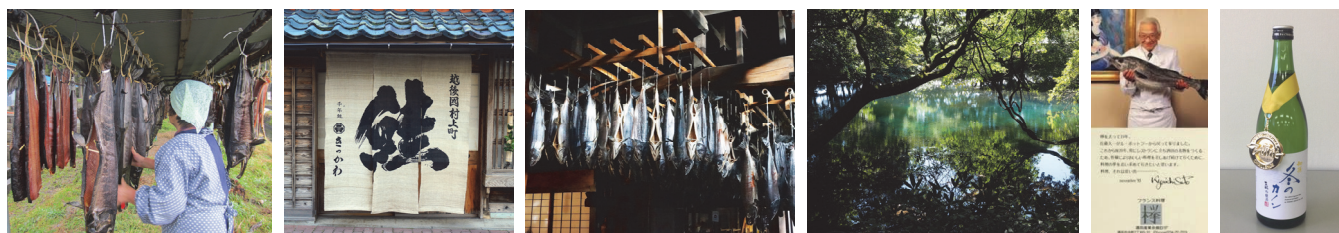


遊佐・酒田へ：鮭の食文化と酒田フレンチ

まず秋田県に境を接する遊佐町に北上します。目的地は鳥海山の伏流水が湧き、鮭の遡上で日本海有数の月光川水系、箕輪孵化場。そこには隣接して縄文時代の低湿地遺跡である小山崎遺跡があり、当時から鮭を食べていたことが分かっています。そして池自体が御神体の丸池様が不伐の森とともに残されています。

昼食は酒田に戻り、太田シェフの魚料理をいただいて、シンポジウムを行います。講演と対談は「食の都庄内」親善大使の太田シェフと、村上にある塩引き鮭老舗代表の吉川さんです。太田シェフには、酒田にあった「日本一と言われたフランス料理屋」の開店から、フレンチが郷土料理になるまでの話をさせていただきます。そして吉川さんには、村上に帰って行った町並み保存と、鮭の町・村上の食文化、これから本格的に行おうとしている食によるまちづくりについてお話いただきます。吉川さんには鶴岡から同行いただき、遊佐も一緒にまわりますが、それは遊佐と村上を比較して食文化について考えるためです。というのも、遊佐のしょんびき(塩引き)は一尾1000円、村上の塩引鮭は10000円以上もする、その違いは何なのか。気候風土がつくる発酵の差なのか、加工技術の違いなのか。あるいは料理の有無？ いや、それだけの値で市民が買い求めることを含め、その全体を食文化として捉えられるのではないかな…

最後に、IWC の日本酒部門において昨年6部門で金メダルを取り、最優秀酒蔵にも選ばれ、今年も冷醸酒部門で金メダル・トロフィーを獲得した初孫で試飲をして帰ります。



■シンポジウム 講演と対談

太田政宏(レストラン ロアジス グランシェフ、「食の都庄内」親善大使)

〔略歴〕 1943 年生まれ。東京ステーションホテル、東京会館、アクトレス等を経て、1968 年にレストラン櫛、1973 年ル・ポットフーの料理長をそれぞれ務める。天真学園の調理科の創設時から講師を担当し、酒田調理師専門学校の洋食調理の高度技術調理師科の講師も務める傍ら、庄内 DEC (Development European Food Creation) クラブ(技術の向上を目的とした地域の洋食料理人グループ)の顧問をしながら各種行事にも積極的に関わる。庄内の食文化の第一人者。庄内浜文化伝道師マイスター。2009 年度酒田市市民表彰受賞。2010 年山形県商工観光功労者(観光振興功労)受賞。地元を中心に庄内産食材の利用促進や食文化の継承、地産地消の推進に尽力している。

吉川真嗣(千年鮭きっかわ 代表取締役社長、国交省 観光カリスマ)

〔略歴〕 1964 年村上市生まれ。1990年、次男でありながら志願し、伝統ある村上の鮭料理の製造販売業・千年鮭きっかわに入社。村上の鮭料理の特徴である「発酵・熟成」と「鮭の全てを生かす」を軸にした新たな鮭料理の開発に挑戦し続ける鮭料理研究家。2017 年、村上初の鮭料理専門店「井筒屋」を開業。鮭フレンチのブランド「Madam Kikkawa」を立ち上げ、月に一度、自らシェフとして鮭フレンチの宴を開催。一方、1998 年、城下町村上に持ち上がった近代化計画から町を守ろうと一人で立ち上がる。「町屋の形さま巡り」「屏風まつり」など企画実行し、18 年かけて観光客ゼロから年間 30 万人が訪れる町に変え、村上市の進む方向を、近代化から歴史のまちづくりへと導いた。ティファニー財団賞、内閣総理大臣賞「あしたのまち、くらしづくり活動賞」、都市計画法制定 100 周年記念国土交通大臣表彰など他多数。ビートたけしの「奇跡体験・アンビリバボー」で30分のドラマ化され、「奇跡のまちおこし」として全国放映される。

■参加費 5,000 円

- 9:00 鶴岡駅前出発 (15 分前に集合ください)
- 10:00 遊佐町箕輪鮭孵化場
- 採卵、鮭の寒風干し=しょんびき(塩引き)見学。歩いて丸池様へ
- 10:40 丸池様(鳥海山の湧水からなり、池自体が御神体)
- 小山崎遺跡(縄文早期～晩期:低湿地遺跡で有機物や鮭の骨発掘)教育委員会から説明
- 11:30 酒田市斎藤鮮魚店(鮭おくり風干し見学) 歩いて日和山へ
- 11:45 日和山公園から最上川と日本海を見る
- 12:15 フランス料理店ロアジス:昼食会とシンポジウム(一般公開)
- ～ 昼食(太田シェフによる庄内の魚を使ったフランス料理)
- 14:45 講演(太田政宏シェフ):酒田フレンチの歴史(日本一と言われたフランス料理店をつくった佐藤久一さんのこと。庄内での食材の発見、地域への啓蒙)
- 講演(吉川真嗣 千年鮭きっかわ代表):歴史を大事にしたまちづくり(村上に帰ってからの活動と成果)。村上の鮭文化、塩引き鮭、食によるまちづくり。
- 太田さんと吉川さんの対談:村上から遊佐にかけての日本海の食文化
- 15:00 東北銘醸株式会社「初孫」で見学と試飲:IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)の「S AKE」部門で昨年9部門のうち6部門で金メダルを受賞。最優秀酒蔵賞を受賞。今年も冷醸酒部門で金メダル・トロフィー。
- 15:30 「初孫」出発
- 16:00 鶴岡駅到着

主催 / 和食文化学会 共催 / 山形在来作物研究会

申し込み / nukui@koeki-u.ac.jp (温井 亨 和食文化学会庄内大会実行委員会)

9 月 30 日(月)までに事前申し込みが必要です。参加費は当日集めます。