



# 食の都庄内 かわら版 vol.47

食の都  
庄内

「食の都庄内」の魅力を伝えたい”そんな想いからかわら版をお届けします。

Cheer!! 「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに

## vol.7-くつろぎ割烹志幡

大江 俊彰

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する企画。  
生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。

「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう

大江さんはくつろぎ割烹志幡で修業を続ける傍ら、令和4年国家資格である「専門調理師・調理技能士」の試験を26歳の若さで突破。

若手日本料理人としてその技術を活かし、庄内の食を盛り上げています。



### ◇挫折、そして師匠との出会い。

埼玉生まれ、埼玉育ちの大江さんは、母の母校である酒田南高等学校の家庭科食育調理コースに進学し、料理の基礎を学んだ。

高校を卒業してすぐ、鶴岡の旅館へ就職した大江さんだったが、一度は挫折し、料理の仕事から離れた時期があった。

しかし、もう一度日本料理に挑戦したいという気持ちが芽生え、「くつろぎ割烹志幡」の店主である阿部さんを紹介される。

「くつろぎ割烹志幡」といえば、飾り切りの繊細さでも有名だ。大江さんもその技を身につけるべく、お店の営業を終えた後に人參を家に持ち帰り、練習をつづけた。一通りの調理ができるようになるまでかかったのは6年ほど。今では阿部さんと二人で調理を切り盛りできるほどに成長した。

### ◇さらなる高みを目指して

調理師として忙しい日々を送る大江さんだが、「調理技術技能評価試験」に見事合格し、日本料理の分野における「専門調理師・調理技能士」の称号を得た。

通常は15年ほど修行した料理長クラスの方が受験することが多いという。だが、大江さんは阿部さんの指導を受けながら練習を重ね、ベテランでも緊張してできないことがあるという試験を26歳の若さで突破するという快挙を成し遂げた。

「この資格を取ると取らないで、技術に差があることが証明される。調理師としてのステップアップの一つとして、この資格を取りたいと思ったんです。これを見た同世代の人にとっても向上心を持つきっかけになったら嬉しい」

現在、日本料理の料理人はどんどん減っている。この文化を自分たちの世代で絶やしてはいけない。阿部さんの想いが修行を通して大江さんに受け継がれていることを感じさせてくれる言葉だった。



日本料理技能試験実技課題「小鯛の姿造り網大根」「蟹站巻き黄身酢」「穴子八幡巻き平打ち」

記事全文は  
「食の都庄内」HPで！

～旬の「食」を紹介します～

## 干し柿



秋に庄内柿を堪能したら、冬は干し柿はいかが

表面に白く見えるのは、柿の糖分が染み出て乾燥したものの。甘さが濃縮されて、生の柿とはまた違う美味しさ。

干し柿を細く刻み、お正月のおせち料理に、「柿なます」を作るご家庭も多いのでは？

干し柿はチーズなど、乳製品との組合せがよいので、いつもとちょっと違う、洋風な食べ方もおすすめです。

## 大学生が郷土料理作りを体験！

12月9日は「大黒様のお歳夜（としや）」の日です。庄内地域に伝わる伝統行事で、この日は、豆づくしの料理とともに、「ハタハタの田楽」が大黒様にお供えされます。

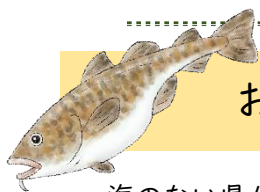
11月26日、庄内浜文化伝道師の梅津亮一さんを講師にお迎えし、庄内地域在住の皆さんと一足早く「ハタハタの田楽」作りを行いました。

一緒に料理した「エビの味噌汁」とともに美味しくいただきました。

自分で作ってみると難しい👉

大黒様のお歳夜は初めて知りました！

イベント  
レポート



## おいしさは思い出とともに～寒鱈汁エピソード投稿～



海のない県から嫁ぎ、初めて寒鱈汁を食した。鱈の子も白子も美味しく、捨てる部分が無いと言う義父の言葉に納得した。

その美味しさを故郷の家族にもと、由良から車で販売に来るおばさんに特大サイズの寒鱈、雄、雌お願いし、箱に鶴岡の雪と共に送りました。

ところがあれほど捨てる部分はなく、どんがら汁にしてと伝えたのに大量のアラは捨てたって…。美味しさを知った私のショックは、喜ぶ母に対して恨めしくさえ思えました。

その後さらにショックは続きました。社内で毎年恒例の寒鱈汁会で食べたものが義母のより何杯も美味しく、そのコクのある旨味の正体は「脂わた」と聞いて、帰宅後尋ねると、義母から自分は苦手だから捨ててると。

この出来事から、美味しさを正しく伝えることの大切さに深く気づかされました。

数年前、内陸出身の若い女性が寒鱈の虜となり言った言葉「この厳しい冬も寒鱈の為にあるなら、寒さも我慢出来る！」

(はらぺ子さん/60代)

様々な取り組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は  
公式SNSで！  
フォローしてね♪

令和5年1月4日発行  
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議  
<https://syokunomiyakoshounai.com/>  
(事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内)  
TEL：0235-66-5490 FAX:0235-66-4728