



撮影場所◎旧次年子小学校の隣「アトリエ兼カフェUmui」(大石田町)

奏であう人

かな

vol.51

おおば りゅうたろう
大場隆太郎 さん(山形市)

うむい えみこ
Umui Emiko さん(大石田町)

◎山形市出身、在住。職業川漁師。高校3年生から川魚の販売を始める。イワナ、ヤマメ、アユを対象に、溪流釣り解禁から禁漁までの期間、毎年全日釣果を10年間続け、2009年には年間10,256匹の釣果を上げる。釣りあげた魚は、首都圏を中心にさまざまなジャンルの料理店に出荷。料理人に根強いファンが多い。

◎群馬県出身、大石田町次年子在住。東京にてイタリアンや和食の店などで経験を積み、2011年、都内にカフェ「Umui」をオープン。2014年、家族で新庄市へ。2018年、廃校(旧次年子小学校)を利用した陶芸家の工房2階にて、アトリエ兼カフェとして再開する。Umuiは、沖縄の言葉で「想い」という意味。

keyword

地の素材を採り、活かす

山形の川を知り尽くした川漁師、旬の食材にこだわる料理人。
山形の自然と向き合いながら、
その恵みを届け、活かすお二人に、話をお聞きしました。

41センチもの大物イワナを釣り上げる大場さん。プロの川漁師として「日本一の釣果」を自らに課し、漁解禁期間中は睡眠以外の時間のほとんどを釣りに費やす。小さい沢も含め県内300か所以上の川を熟知し、毎年4,000匹以上の魚を釣り上げる。



老若男女を対象にした「味覚の授業」も行っているUmuiさんは、一皿の上に、野菜が食卓に上るまでの背景や物語を表現する。器も既成品ではなく、野菜と同じく土と水から人の手で作られる陶器を使うことで、食の力が増すという。

♪ 大好きな自然や食との関わりを仕事にする

高校3年生の学園祭で、自ら釣った川魚300匹を完売したことが、川漁師の出発点と話す大場さん。

「中学生になる前から釣りが好きで、仕事にしようと思った。大学進学も考えましたが、少しでも早くから自分の興味がある分野で経験を積みたいと思い、川漁師の道に進みました。

今では多くの料理人がリピーターになって魚を購入してくださり、新規顧客の受付ができないほどです。

一方のUmuiさんは、小さい頃から料理が好きで、両親の反対から料理人への夢を一度は諦めたものの、出産をきっかけに食への興味が再燃したと言います。作物が生まれる現場を知ろうと、農家で働いたこともあったそうです。

「その経験から、口に入れるもので体調が改善することを実感しました。これを多くの人に伝えたいと思い、カフェを開きました」。

店では、米やみそなどに、山形産

のものを使っていたため、その素材のおいしさに引かれ、つてを頼って山形に移住を決めたそうです。

♪ 山形の食の魅力は、旬の食材にある

Umuiさんは、山形に来てからの自分の料理の変化をこう話します。「一番は、その季節の旬の食材しか使わなくなりました。そのため、提供する料理の色彩が季節ごとによりと変化します。春は鮮やかな緑、夏は紫や赤が交じり、秋は深みが増し、冬は保存食が多くなり落ち着いた色合いになります。それだけ山形は自然の食材に恵まれています」。

大場さんがこれに応えます。「釣りも旬そのものですね。春はイワナ、ヤマメ、夏はアユと、常に狙う魚や季節・天候に合わせて、経験から得た知識と技術を駆使します。それが川漁師の醍醐味でもあります」。

♪ 暮らしと自然をもっと身近に

お二人は、山形の人にこそ、もっと山形の自然の貴重さに気づいてほ

しいと口をそろえます。「これまで誰も成し遂げたことのない釣果を目標に取り組んでいます。年間1万匹以上を釣り上げるこ

とができたのは、山形の川の素晴らしさのおかげです。日本では北海道の次、本州なら一番だと思っています。もつと多くの人に、山歩きや川に親しむなど、自然の中に分け入ってほしいと思います」と大場さん。

Umuiさんもうなずきます。「伝統野菜や、長い冬を乗り切るための乾燥、塩蔵、こうじなどの保存の文化は、山形の自然の中で生まれ、育まれてきました。山形の食は自然と直結しているんです。魚も野菜も、自然からその命をいただくことで、私たちの身体、そして命ができていることを忘れないでほしいですね。それが、いただきます、ごちそうさまの原点ですから」。

そして、大場さんは、山形の自然環境の大切さや好きなことにチャレンジする生き方を、Umuiさんは食べる喜びを通して、自然食材の素晴らしさと料理の可能性を、それぞれ伝えていきたいと結びました。



広告