



3.佐々木さんは醸造家としての顔も持つ。 4. 吹き抜けのダイニング。 5.料理は季節によって変わる。こちらは「岩場の雲丹」。殻に見える部分は海藻のマツモで、食べることができる。 6.「豚肉の熟鮓(なれずし)」。熟鮓といえば魚を想像するが、こちらは豚肉を米と一緒に数カ月漬け込んだもの。 7.「ホヤの味噌漬け」。旬のホヤを10年熟成した味噌に漬け込む。



1.「とおの屋 要」の名を知らしめたもののひとつ、佐々木さんが醸造するどぶろく。その原料として自然栽培で米を作っている。 2.発酵中の食材が眠る貯蔵庫。

癒しの食

風土と伝統、
探求心が作る料理は、
体に染みる味。

「とおの屋 要」は、築200年の米蔵を移築したオーベルジュだ。宿主であり料理人でもある佐々木要太郎さんに発酵食を中心とした料理について伺った。

text:Shiyo Shishikura

佐

々木要太郎さんは、岩手県遠野市で100年続く「民宿とおの」の四代目だ。その隣にあるのが、佐々木さんが営む「とおの屋 要」。一日一組限定で1棟貸し切り、最大6名の宿泊ができる。年月を経た趣のある空間で過ごすことに加え、この宿に宿泊する最大の楽しみは佐々木さんが作る食事にある。日本はもちろん、ヨーロッパなど世界からも名だたるシェフが味を確かめに訪れるほどだ。

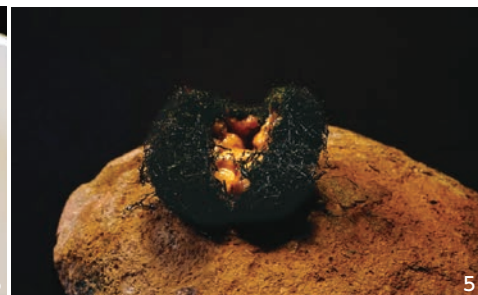
「京都で板前をしていた父から料理を学んではいますが、基本的に独学です。昔は京都料理を出していたのですが、なぜ岩手で京都料理なのかと。確かにそうですね」と佐々木さん。その後、縁あってイタリアなど料理を教える大学で講師をしていた時に、料理への価値観が大きく変わったそう。

「料理って自由なんだということに気が付きました。そして、その土地独自の食材や伝統的な方法に目が向き、私も土地に根ざしたものを作りたいと考えました。そのひとつが発酵という方法です」

厨房近くにある貯蔵庫は、まるで佐々木さんの研究室のようだ。

「塩を抜いた発酵食に取り組んでいます。塩分を多く使うことに疑問を感じていたこともありましたが、その昔、塩は大変高価なものでした。お金のない地域では大量に使えたはずがない、と考えました。では、伝統的な方法で塩を使わず、保存するにはどうしていたのか。保存方法、熟成期間、カビの効果的な使い方など、気になることを試しては、貯蔵しています」

トライ&エラーを重ね、じつ



Information -

■とおの屋 要
連絡先／0198-62-7557 住所／岩手県遠野市材木町 2-17 <http://tonoya-yo.com/>

り育てられた発酵から生まれる食材は、口に入れたことのない新しい深い味わいの料理となる。

では、なぜ時間と手間をかけた料理を多人数ではなく、一日一組と限定したのだろうか？

「多くの人に食べてもらいたくても、自分が忙しい状態ではないものはできません。同時に、お客様にもストレスなく過ごしていただくたいと思っています。ほかのお客様を気にすることなく、肩の力を抜いて過ごしてほしいのです」

遠野の風土が作る食材と伝統の発酵技術、佐々木さんの探求心が作る料理は、疲れた現代人の体に優しく染み込み、力になる。

「最近家は家にいる時間が長くなり、皆さん、日常の食事を見つめ直すきっかけになったのではないのでしょうか。玄米、野菜、ひもの、味噌汁といった昔から食べられていた普段の食事ほど体を癒すものはありません」

発酵を含めた日本伝統の味わいが、私たちの体を自然とメンテナンスしてくれる。

