

# 400 年の味をつなぐ

料理人・奥田政行さん

地域で古くから受け継がれる、  
多彩な自然の恵み。  
在来作物を使った料理を作り続ける、  
イタリアンレストラン  
「アル・ケッチアーノ」の  
オーナーシェフ・奥田政行さんに、  
その思いを伺いました。

「庄内の自然と暮らしを守りたい。食、そして在来作物には、その力がある。」



地元・庄内の食材を生かした  
「地元イタリアン」レストラン

届いた食材の確認から厨房への指示出し、ランチを食べ終えたお客さんのおしゃべりなど、レストラン内を駆け回る一人のシェフ。彼が、山形県鶴岡市にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチアーノ」のオーナーシェフ・奥田政行さんです。「アル・ケッチアーノ」には毎日、庄内平野が育む採れたての野菜や、前浜・日本海の新鮮な魚介類などが集まります。それぞれの食材の持ち味をできる限り引き立てるため調味料はほぼ使わず、その食材に秘められた物語を伝え続けています。取材当日も、レストランは全国各地から訪れたお客さんで満席でした。

「父親がドライブリンを営んでいたの、自然と料理に興味を持ちました。都内にあるイタリア料理やフランス料理のお店で修業した後、26歳の時に出身地の鶴岡に帰郷しましたが、家庭の経済的環境が厳しかったこともあり、食材を買いお金もなかったんです。なんとかお店を始めたものの、お客さんに足を運んでもらうための工夫も必要でした。「他の人がやっていないことをしなければ」と思っていたその時に再会したのが、小さいころから食べていた在来作物です」

在来作物が持つ空気感まで  
皿の上に丸ごと表現

在来作物とは、「ある地域で、世代を越えて栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」です。味も見た目も個性豊かな在来作物は、栽培の間はかかるものの、何よりおいしいと人々に親しまれてきました。かつては日本各地にたく



text: Oasa Maiko  
photo: Terasawa Taro

さんありましたが、大量生産・消費、効率化の潮流もあり、今は主流ではなくなりました。そのような状況を鑑み、大地宅配では、「日本むかし野菜」として、日本各地で栽培され続けてきた在来作物をお届けしています。

「庄内は在来作物がたくさん残っている地域なんです。北に鳥海山がそびえ、霊峰・月山を含む出羽三山に囲まれた庄内平野は、最上川の他にもいくつもの小さな川が日本海にそそいでいます。土壌も豊かで、日本の中でも四季がはっきりしていると言われており、雪に弱い野菜・果樹以外は栽培できます。また、江戸末期、庄内藩は戊辰戦争で最後まで幕府側に属していたので、明治以降、忘れられた地となっていました。そのため、都会向けに大量消費の作物を生産することなく、地元向けに在来作物を育てていたんです。江戸時代に花開いたと言われる庄内の文化が、400年〜150年の時を越えて、今も続いています。地理や歴史にも詳しい奥田さんは、在来作物の研究者・江頭宏昌さんと、2003年に「山形在来作物研究会」を設立しました。次第に全国から研究者が集まり、これまで見向きもされなかった在来作物に目が向けられるようになったのです。また、当時始まったばかりのスーパーフードのブームも後押しとなり、「アル・ケッチアーノ」にも注目が集まるように

私たちの食が危ない!? 今、「種」に起きていること

私たちが日々食べている野菜・果物の種には、現在大きく分けて、「固定種」と「F1種」の2種類があります。「固定種」は、長い年月をかけて環境に適応しながら存続してきた種。品種として一定の特徴が受け継がれるため、農家が自分で種を採っても、翌年も同じ性質を持った作物が育ちます。在来作物(在来品種)はこの「固定種」の種からできたものです。

「F1種」は、異なる性質を持つ品種を交配させてできた種で、交配した親とは別の新しい性質を持つ子です。次の種ができず、できたとしても品質が一定しません。しかし、その一代で栽培がしやすいこと、でき上がりのそろいが良いこと、収量が多いことなどの

特徴から、今の主流となりました。農業経営から考えると「F1種」に軍配が上がるのもいえ、これは一概に悪いこととは言えません。

一方、大量生産・消費、効率化を求め過ぎた先には、自然界では起こり得ない種の壁を越えて作られた「遺伝子組み換え」の種があります。遺伝子組み換えの安全性に加え、企業がしばしば農薬や化学肥料とセットで販売していることも問題視されています。

お米や大豆、小麦などの種を国・農家・関連機関が育て守るための法律「主要農作物種子法」の廃止が今年、可決され、企業の参入による種の支配への懸念が広がっています。私たちの食を支える種について、今こそ知り、何をすべきか考える時かもしれません。



普段の食事に欠かせないお米の行く末にも不安の声があります。



①約160種類の在来作物やハーブを栽培する「大日本伝承野菜研究所」は、20年来のお付き合いがある生産者・山澤清さんと合同出資。②築50年の居抜き物件を改装して開店したレストラン。③山々を背に澄んだ空気が気持ち良い庄内の地。④「食べたいという顔をしていた」と、取材中に訪ねてきた生産者たちにパスタを作る奥田さん。⑤初夏の訪れを告げる庄内の孟宗筍。⑥パスタをゆであお湯に野菜をさっと通し、食感も生かす。⑦「掘っても掘っても」たくさん出てくる、庄内の孟宗筍のアルフレッド風フェットチーネ。⑧山菜とハーブの生命力が感じられるペロロンチーノ。⑨「私たちが育てている『野菜』のおおもとはこれらの『野草』です」。奥田さんは今でも山に山菜を採りに来る。⑩「食材にもその時のコンディションがある」と調理前に必ず味見をする。





なりました。

「在来作物を料理に使ってみて感じたのは、全般的に苦味があること。実は、この点はイタリア野菜と似ているんです。料理では苦味を隠すことも多いのですが、この「持ち味」を生かそうと思いました。油を使って食べやすくしたり、苦味に異なる苦味を組み合わせさせてふくよかな味にしたりと、独自の料理を確立してきました」。そう話しながら、あつという間に完成させたのは山菜とハーブのペペロンチーノ。お皿の上にはナズナ、ミヅナ、ムラサキミズナ、インディアンレタス……。まるで目の前に山が広がっているかのような、すがすがしい見たためと味わいです。

### 地域に根差すことで「種を明日へとつないでいく」

取材中も電話がかかってくるたび生産者が訪ねて来たりと、忙しそうな奥田さん。それでも鶴岡にいる時は毎日、自ら生産者や地

元の直売所を回り、食材を仕入れられます。「在来作物を料理に使い続けているのは、庄内という地域を守りたいから。豊かな自然、自然の恵み、それらとともに生きる人々の暮らしがここにあります。食で、庄内を元気にしたいんです。そして、それを次の世代につなげていきたい」。この日も、旬を迎えているシドケやワラビ、孟宗筍などが並ぶ直売所で、奥田さんはお店の人やお客さんと笑顔で会話をします。

豊かな自然と暮らしを守り、受け継ぐ在来作物への思いが重なる大地を守る会と奥田さんは2017年、コラボレーションし、商品やイベントを企画しています。より多くの方に、在来作物や食を楽しんでいただきたいという願いを込めました。

また、奥田さんは地元・庄内で、在来作物をメインに使った料理を提供するレストランの準備に追われています。6月のオープンを控え、地元や他県から集まった若者もスタッフとして参加しています。「奥田さんのもとで料理を習っているんですか？」



## 種をつなぐ、食べてつなぐ「在来作物」

在来作物は、「ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」のことです。種採りや栽培の手間がかかる上、収穫量も少ないのですが、そのおいしさから、日本各地で多様な作物が古くから受け継がれてきました。大地宅配では、そんな在来作物を「日本むかし野菜」シリーズとしてお届けしています。

在来作物が多い地域の一つ、山形県の生産者・おきたま興農舎では、「日本ほうれんそう」や「もってのほか(食用菊)」、「山形青菜」などを育てています。「在来作物はおいしさだけでなく、旬に食べると自然に体が求めるものを与えてくれる、これまで命をつないでいくことができた生態系に結びつく“食文化の遺産”だと思います。現在の旬を無視した食文化は、生態系から切り離されたバーチャルなものに思えます。その先には、遺伝子組み換え食品も現れてきていると思います。今や在来作物は食べてくれる人がいないと栽培も途絶えてしまう絶滅危惧種です。めずらしいままにせず、積極的に食べてもらって、これからも“命をつないでいける生態系”に結びつく食文化を、次世代に受け継いでいきたいと思っています」と話すのは、代表の小林亮さん。見ためや味を楽しみながら、在来作物を食べてつないでいきましょう。



おきたま興農舎の代表・小林亮さん(左)とご家族



旬を迎える日本各地の多彩な在来作物をお届けします。説明や食べ方のリーフレット入り。



イメージ

### 日本むかし野菜

野菜または果物1~2品目 上限600円(税648円)

※同時配布カタログ「タッチオーネ」125号で取り扱っています。

1回のみお届け 毎週お届け登録

2107 毎週9014

### 予告

### 奥田シェフ監修のキットが登場

おやさい delikit



彩り豊かな野菜たっぷりの主菜・副菜が約20分で作れる「おやさいdelikit」シリーズに、130号(7月17日~21日注文書提出)から、奥田シェフ監修のキットが登場予定! 在来作物を使ったキットも現在、準備中です。どうぞお楽しみに。

と聞くと、「在来作物のことを知り、それを伝えられる人を目指しています」と若いスタッフ。奥田さんの思いはすでに、次世代に受け継がれ始めています。

