

食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

第9回

材料の持ち味を引き出し、昨日より今日もっとおいしい料理を



菅谷 伸一 (すがや しんいち)
「レストラン・マッカリーナ」シェフ

1958年釧路市生まれ。大阪の料理学校でフランス料理に出会う。札幌、東京のホテル勤務後、フランスで修業。帰国し中道博氏が率いる札幌のフレンチレストラン「モリエール」の一員に。97年にマッカリーナ開業のために真狩村へ、現在に至る。

羊蹄山に抱かれ、周りの畑に溶け込むようにそっと建つレストラン・マッカリーナは、畑とレストラン、野菜を作る人と食べる人、食べる人と作る人がつながる場所だ。畑を耕し、鹿や鴨を獲り、山の恵みをいただく「真狩ライフ」を楽しむシェフ菅谷伸一さんをはじめ、スタッフが作り出す世界観がそこにはある。料理に表現された創造性や物語性に共感して人が集まる時代が来ている。

—真狩村で暮らすようになったきっかけは何ですか。

羊蹄山から吹いてくる風と山麓から湧き出る水、季節ごとに豊かな食材がある真狩村は、料理人にとって魅力的でまたとない場所でした。最初は月に何度か水をくみに通い、その途中でアスパラやユリ根、ジャガイモなどのレベルの高い野菜を買って食べていました。

「マッカリーナ」を建てるという計画が持ち上がり、中道から「行ってくれるか」と問われた時、ちゅうちょせず「行きます」と言いました。少しは迷えよ…と、回りは思ったでしょうね。あの頃の自分には、「料理人として、新たなことに挑戦したい」という気持ちだけでした。

—この場所で料理をする上で、大切にしていることは何ですか。

畑の中で料理するからには、地元のものを使いたい。それも飛び切りおいしいものを。そして、素材本来の味や香りを生かせるメニューでお客さまをもてなしたい。昨日よりも、ほんの少しでもおいしいものを作り出したいのです。



夏時期は森に溶け込むような緑色だが、雪が降ると白に映えて美しい

フランスでの修業は、パリ市内やカンパーニュ地方、カンヌのレストランに加え、パリ郊外のオーベルジュでも行っていました。料理の修業に加え、花のアレンジや建物、室内の装飾、宿泊者へのサービス、景色を含めた地域全体の価値についても学んだ貴重な体験でした。

宿泊施設を持ったレストランであるオーベルジュだからこそできるサービスとはなにか、生産地に近い場所にあるマッカリーナでしか提供できない料理を徹底的に追求していかなければ、ここにいる意味がないと思っています。

ありがたいことに、“マッカリーナで食べること”を目的に、遠くからお越しになるお客さまがいてくださいます。マッカリーナの予約を一番に入れて、休暇を取って、それから飛行機や寝台車の予約をされる方が70%ぐらいいらっしゃるようです。

だから、私たちは今できることを精一杯表現した料理と、穏やかで清々しいひとときを提供することに全力を傾けなくてははいけないのです。料理人をはじめとした全てのスタッフにとっての「夢の場所」が、お客さまにとっても「気持ちのよい場所、心地よい場所」であってほしいからです。お客さまにこの場所で有意義な時間を過ごしてもらえるか、感動して「明日からも頑張ろう」と思っていたくには何が必要かを考え続けていきたいです。

一かなり広い畑で、野菜を育てているそうですね。

なぜ畑を作るかと聞かれることも多いです。理由はシンプル。土からかかわることが、この土地でシェフをしていく上で必要だと自分が思ったからです。自分が栽培にかかわると、業者さんが野菜を箱に入れて届けてくれた頃とは間違いなく違ってきました。目の前に届く素材をどう生かすかを、深く考えるようになり

ます。そこに僕ら料理人の生きる道があるはずだと思います。

畑は、調理場で野菜が足りなくなると走ることができる場所(車で3分程度)に、500坪の土地を借りて作っています。今年は25種類以上を育てました。畑はもう15年目で、最初からずっと無農薬です。

マッカリーナで出しているズッキーニは、時期になるとほとんど自分の畑で採れたものです。ハーブを含め、葉物はかなりの種類を植えていますね。キャベツだったら、サボイ、タケノコキャベツ、アーロンヘッドとか。多品種を少しずつ育てています。プロの農家に依頼するには量が少なすぎて申し訳ないというものは、自分で作ります。

知り合いの農家から種を譲ってもらったり、カタログやネットで探して取り寄せしたりしています。自分で作ってみたいものや試してみたいもの、フランスで仕事していたときを思い出して育てる種類もあります。今年最後の収穫物は、11月上旬の雪降る前の白菜でした。

一菅谷さんが好きな季節の野菜を教えてください。

春はなんといってもアスパラですね。そして山菜だと小豆菜、行者ニンニク、うど。夏は、ブロッコリーとズッキーニ、カブなどの根菜類。秋は、ナス、カボチャ、とうもろこし、きのこ類。きのこについては、真狩に来てから詳しくなりましたね。霜降りしめじなんて、味があって最高です。厨房の中できのこを乾燥させて使っています。エノキをさっと乾燥させたものを素揚げしたものは、おいしいです。

野菜も肉も魚も、全て新鮮なものがおいしいと思っている人もいるかもしれませんが、そうではありません。ジャガイモはしっかり熟成させて使っています。人間と一緒に味が出る時期ってそれぞれですから。



前菜にはその時期に一番おいしいものを全部お皿に載せたいというシェフの思いが詰まっている



メインの鹿肉。6年前から狩猟を始め、鹿について深く学んでいる。それに伴い使う部位や料理法、食べ方も変化している



地元の豚肉を使った生ハム。現在出しているものは2年もの

―生産者へのアドバイスも長くされていますが。

意外に思われるかもしれませんが、農家の人たちが自分で作ったもの、販売しているものをいつも食べているかという、そうではない。野菜にはいろいろな食べ方、おいしさがあるわけで、それを一緒に発見できればと思っています。

また、自分の作った野菜や自分の畑にプライドを持っていることは、とても素晴らしいと思います。同じ作物を作っている他の農家の野菜を食べる機会がありませんので、比較も競争もできないのは残念なことです。仮に真狩でその時期一番のアスパラだとしても、北海道、全国、世界レベルでどうなのか。知ることができると素晴らしいですね。

僕らコックと農家の方がそれぞれの立場で、自分たちが作っているものをもう一度確認するという意味で、マッカーリーナで野菜を持ち寄り、料理を食べて話し合うことをしています。こうした付き合いで、料理を通じて感動したり、驚いたりしながら地元の農家の方たちとともに、意識に少しずつ変化が生まれてきました。料理人みょうりにつきます。

―地元の人たちを対象にした料理教室を続けていらしゃいますね。

教育委員会からの依頼でスタートした、公民館講座が随分長く続いています。タイトルが面白いですよ。「働くあなたの料理教室 プロが教える速攻レシピ」。農家のお母さんはじめ忙しい人こそ、食事の支度は1分でも早くしたいじゃないですか。だから、「肩がこらないメニューで、ちょっとひと手間加えることでおいしく」を基本に考えています。

どんなメニューかといえば、以前働いていた札幌グランドホテルが発祥の「ラーメンサラダ」、柔らかくてジューシーで本格的な「煮込みハンバーグ」、旬のイモのとうやを使った「ジャガイモのソテー」、地元のおいしい豚肉を生かした「長いもと豚のどんぶり」ですね。これを1回の講習で教えています。切り方や手元を見せながら調理をし、その後各テーブルを回っています。試食の時にはコツをもう一度説明するので、結構ハードです。

いつもとちょっと違う料理で、「自分たちが作っている野菜はおいしい」とももっとも誇りを持ってくれたらうれしいですよ。だから農家の奥さんたちに喜んでもらえて、気持ちをくすぐるような料理方法を教えられるよう、僕も一生懸命です。また、地元の女性たちとの大切な意見交換ができる時間でもあるから、料理教室は大切にしていきたいですね。

―児童生徒向けの食の取り組みは、どんなものですか。

子供たちに地元の食材に親しんでもらうことを目的に、味覚教室やマナー教室に関わらせてもらっています。真狩から本物のおいしい幸せを発信していくためには、子供のときの食生活が大切。だから、子供たちに食べ物本来の味を伝えたいという思いからさせていただいています。

村内の小学6年生を対象にした「味覚教室」では、マッカーリーナのワインセラーやキッチンを見学した後に、「甘い、しょっぱい、すっぱい、苦いなどを確かめながら食べてもらうこと」を目的に料理を出しています。

中学3年生にはマナー教室を行っています。この地



一流の仕事はスタッフとのチームワークから生まれる



調理場の真ん中にオープンストーブを配置し、料理人が向かい合って仕事をする

域では、高校進学時から真狩を離れてしまう子供たちも少なくありません。自分の故郷に地元の食材を生かしたフレンチレストランがあったことを忘れずにいてほしい。そして、正しいテーブルマナーを知っていることもこの先の人生にきっと少しの違い（プラス）をもたらすはずですから。大切な時間だと思っています。つまり、真狩の子供たちは中学を卒業するまでに最低2回ここに来てくれることになります。もう15年ほど続いているから、最初に来た子供たちはもう30歳ですね。「シェフ、来たよ」と声をかけてもらうとうれしいものですよ。

—新年会をマッカリーナで行っているそうですね

村民対象の新年会をマッカリーナの建物を使って行っています。オープン以来クリスマス会だったのですが、4年前から年明けの方が時間に余裕がある人が多いということで、新年会になりました。会費制で70人ぐらいが集まります。僕たちはお皿が空かないように、ずっと料理を作り、配り続けています。知り合いが集まってきて、喜んで食べてもらっている笑顔を見るのはうれしいです。村の人たちに愛されて親しみを持ってもらえる場所を目指しています。村の人たちが晴れの日（結婚記念日や子供の誕生日、古希などの祝い）や、友達が遠くから来たときに一緒に食事をする場所でありたいと思います。

—今後の夢を教えてください。

個人の夢としてお話するのなら…。自分ができるとは料理だけで、そしてやっぱり料理が好きだから、「料理に携わる」ではなく、最後まで「料理をして生きていきたい」ですね。おじいちゃんになっても、デミグラスソースの大なべをかき回しているような姿にあこがれます。ジャンルに関わらず、好きな料理を大切な人、好きな人たちに食べてもらいたいです。

最近、故郷の釧路市から保育園の給食メニュー開発を依頼されました。自分にできることは料理だけだから、喜んで引き受けました。休日に車を運転して釧路に行き、栄養士や調理職員さんたちと料理を作ってみせ、子供たちが食べる場所を見せてもらいました。9月の「ふるさと給食レシピ」は、サンマとトマトのロースト、白菜と豆乳のスープ、カボチャのハチミツドレッシング、ゆでキャベツのゴマドレッシング和えの4品でした。地元での仕事は、友達や知り合いも喜んでくれるので、僕もうれしいです。小さなことですが、釧路が元気になるお手伝いをさせていただければ幸いです。

インタビュー
かとうけいこ（ライター&エディター）



メインの仕上げ、お客さまのタイミングと料理を最高の状態でお出しするタイミングを計り仕事をする



朝食は宿泊者の特権。びっくりするような野菜のボリューム感や、しぼりたてのジュースや真狩の牛乳に満足

レストラン・マッカリーナ
<http://www.maccarina.co.jp/>