

豊かな食の里 庄内  
地域づくりの新レシピ

6

# 庄内DECクラブ

Shonai DEC Club

「庄内DECクラブ」が誕生して25年。庄内は西洋料理のメッカに。

庄内の中でも、こと酒田市は西洋料理の町といえる。人口およそ10万人の小さな町に、フレンチやイタリアンなど洋食の看板を掲げる店がいくつもある。

その発端となったのは、昭和50年代に「レストラン樺」「ル・ポットフー」が打ち立てた「フランス風郷土料理」なる酒田発、新定義の料理ジャンルだろう。

その第一人者である太田政宏シェフは、当時ル・ポットフーで腕をふるっていた。その頃すでに「洋食を愛する会」という組織があり、会員らは夜な夜な講習を続けていたが、会は約1年ほどで解消。学ぶだけの「交流」に行き詰まりを感じたためであった。

転機が訪れたのは、太田シェフがレストラン樺に移る時。スタッフの1人が「もっと店同士の交流を図りたい」と声をあげたのがキッカだった。ならば庄内一円の料理人が交



Supported by 庄内広域行政組合



太田シェフ、阿部シェフを筆頭に、会員らは県主催の産地視察ツアーにも積極的に参加。



「多方面と交流することが自分のプラスになる。若い子たちには積極的にしてほしい」と阿部シェフ。



山形県調理師「調桜会」会長  
**五十嵐寛吉さん**  
Igarashi Kankichi

和食調理師の会のトップを長く務め、日本料理研究会酒田支部の理事も兼務。「和洋食の交流によって、食材の扱い方や調理法は格段に幅が広がった」と話す。



レストランロアジス グランシェフ  
**太田政宏さん**  
Oota Masahiro

創設メンバーで前会長、現顧問。ロアジス開店前に引退を考えたが、離職者が増える状況を憂慮し、「料理人の仕事を自分がもう1度伝えようと思った」と復帰し、現役で活躍。



西洋割烹花月 オーナーシェフ  
**阿部三喜夫さん**  
Abe Mikio

平成20年から会長を務める。「50、60代の私たちが後輩の話を吸い上げ、行動を起こせる環境を作っていかなければと思います」。

来年は和食の「調桜会」が40周年、洋食の「DECクラブ」が25周年を迎える。「和洋でコラボでもしましょう」の声が上がった。

庄内には数多くの西洋レストランがありますが、その土壌を耕し、地盤を支えてきたのが、洋食人らで組織する「庄内DECクラブ」です。次世代を担う若いシェフの向上を願い、他店舗や和食界との交流を図るなどそこには常に先を見据えた先輩シェフたちの温かな目がありました。



流できる場を作ろうと、平成元年、縦横のつながりを重視した洋食シェフの会が結成された。会の名称は、  
Development (発展)  
European Food (洋食)  
Creation (創造)  
頭文字を取って「庄内DECクラブ」と命名した。

**洋食のために  
和食を学ぶ。互いに  
技術を教え合う信頼関係**

DECクラブでは、食材に関する座学や、年長者が若手に古典料理を教えるなどの講習会を行っている。こうした洋食シェフの組織が地域単位で存在しているのは全国でも非常に珍しい。まして規約まであるという徹底ぶりだ。

規約の大手としたのは、地元の和食調理師らで構成する「調桜会」のもの。40年来、同会の会長を務める五十嵐寛吉さんは、DECクラブ創設時からの相談役となっている。洋食界に和食の重鎮が協力を買って出るとは一見信じがたいが、そこには五十嵐会長と太田シェフの長きにわたる交

流があり、確かな信頼関係が築かれているのだ。「昔、酒田の飲食業界は封建的で、同士の交流なんて考えられませんでした。でも、業界の将来のためには若い人が働きやすい環境を作らないといけない。これが両会に通じる根本だと考えています」。

## 庄内の洋食界のレベルを上げる 交流と育成の活動

DECクラブの目的は、西洋料理の普及はもちろんのこと、「交流と育成」が軸だと太田シェフは言う。話を聞くうちに4つの交流のカタチが浮き彫りになった。1つは先述の「和洋食の交流」。2つめは「他店舗との交流」だ。会ではこれまで各店参加によるさまざまなイベントを開催してきた。特筆すべきは、その試みをシェフらが率先して企画していることにある。

2年に1度の「シェフズデイナー」。会員から若手シェフ7名を選び、一人一品のフルコースを一般客に振る舞う。会場には各店のスタッフが集

たら」と語るのは20代の阿部優樹さん。30代の毛屋健さんは「料理は時代ごとに変わり続けるもの。伝統を守りながら、若い世代の感性も柔軟に取り入れていきたい」と話し、40代で副会長の佐藤徹さんは「知識も技術も与え合うことで成長できる。『創造と発展』という会の名称に根ざして、我々年長者がアクションを起こすことで、若手を触発しながら率先していきたい」と語った。

## 次世代が経営しやすく 憧れるような 料理界を創りたい。

あらゆる交流の糸を巡らせながら、庄内DECクラブは

DECクラブ総出でお客様をもてなす「シェフズデイナー」。この日は店や序列を越えてプロとしての力を結集する。



料理人に「憧れ」を持ってもらえるように。そしてもっと若い人たちが地元の料理店に足を運ぶような食文化にしていきたい。



レストランロアジス シェフ  
毛屋健さん  
Keya Ken

各店で調理経験を重ね、現在は太田シェフのもとで店を支える。「素材の美味しさを伝えるのが酒田のフレンチ」。

ホテルリッチ&ガーデン酒田  
洋食調理部チーフ  
佐藤徹さん  
Sato Toru

「料理の可能性は無限。若手には何にでも挑戦して楽しんでほしい。若手からは「後輩の活躍の場を作ってくれる」と信頼の厚い副会長。



西洋割烹花月 スーシェフ  
阿部優樹さん  
Abe Yuki

お店では魚・肉料理を担当。「古典料理を自分なりの解釈で現代風にできたら。一石を投じる気持ちでやっています」。



「シェフズデイナー」過去9回の開催を成功させたことは、庄内の西洋料理の発展につながる大きな契機となった。



酒田調理師専門学校には、太田シェフと阿部シェフが実習講師として出向。また、花月の阿部スーシェフ、ホテルリッチ佐藤チーフともに同校の卒業生。毎年開かれている「料理作品展」には、庄内DECクラブが特別出品している。

会場には学生たちのオリジナル料理や、華道、陶芸作品など学習の成果を展示。軽食やおみやげコーナーのメニューも学生たちのお手製。

### 2012 料理作品展

11月4日(日)  
メインテーマは「笑顔～食がたぐ絆」。  
今回のDECクラブの出品テーマは「クリスマスのメインディッシュ」(10インチ部門)、「秋のフルーツと野菜のアミューズ」(プラッター部門)。

### 開催情報

展示 10:00～16:00  
軽食・喫茶 11:00～14:00 (13:30L.O.)  
食券・おみやげ販売 11:00～  
圖酒田調理師専門学校 ☎0234-22-0397

### 第13回 庄内産食材キャンペーン 庄内の恵みスペシャルランチ



年2回、食材をテーマに協賛各店がランチメニューを提供。スタンプラリーも行われ、4店舗をクリアすると(重複不可)、協賛店で利用できる1000円分の食事券をプレゼント。今回の食材は「里芋」。詳しくは、花月やロアジスに設置されているチラシまたは「食の都庄内」HPの新着情報で。

### 開催情報

11月4日(日)～25日(日)

取材・文＝鞍貫明子  
編集・撮影＝Cradle編集部  
写真提供＝酒田調理師専門学校、  
「食の都庄内」づくり推進会議事務局

歴史を刻んできた。「食の都庄内」を築くためには、面々と巡らされた糸こそ重要といえる。最後に、太田シェフに後進へ託す思いを聞いた。「最終的には店ごとの得意料理がないと単なる洋食になってしまふ。料理人として生き残るには個々を磨くこと。そして次世代が憧れ着いてくる洋食界を創れたらいいですね」。DECクラブの先人たちは、すべての隔たりを取り除き、切磋琢磨することで、庄内の洋食文化という確かな地盤を築いた。その活動は今後も、地域の食文化の創造と発展につながっていくだろう。

結し、裏方として調理から給仕までを担う。これこそ各店の協力がなくては成し得ない、本会の縮図的イベントといえるだろう。また、年2回の「庄内産食材キャンペーン」では、共通の食材をテーマに、協賛店が料理の腕を競うという食べ歩き式の取り組みもある。いずれにしても活動の主となるのは「客との交流」だ。近ごろは食の知識を多く持つ来客も増え、現会長の阿部三喜夫シェフは庄内の洋食文化について語る。「数年来『地産地消』が言われてきましたが、庄内では昔からこれは当然のこと。大切なのは『地産賛賞』。地元民が地元の食材を誇り、発信する。そのために料理人はもっと素材を知って、消費者に伝えていかなければいけないんです」。そうした阿部シェフの思いをつなぐのが「世代間の交流」だろう。クラブには20代から60代までの会員が揃う。そこで世代ごとの考え方を聞いてみた。「洋食が特別な日にだけではなく、もっと気軽に日常的に人の生活に入っていく

- Infomation**  
庄内の洋食界をリードする  
庄内DECクラブ会員所属事業所
- レストラン、ホテル、結婚式場と  
活躍の場はさまざま。  
まずはマークのお店からチェック!
- ☞ 庄内産食材キャンペーン庄内の恵み  
スペシャルランチ開催店
- 酒田エリア
- 西洋割烹 花月 ☎  
☎0234-25-3966
  - レストラン樺 ☎  
☎0234-22-7019
  - レストラン ロアジス ☎  
☎0234-24-0112
  - ル・ポットフー ☎  
☎0234-26-2218
  - Restaurant Nico ☎  
☎0234-28-9777
  - ホテルリッチ&ガーデン酒田内  
ガーデンナチュラルふきのとう ☎  
☎0234-26-1117
  - ラ・ルーチェ ☎  
☎0234-23-1210
  - のみくい 圓福  
☎0234-24-6214
  - イタリアンレストラン アンジェロ ☎  
☎0234-28-9115
  - 鉄板焼 おく山  
☎0234-24-0686
  - ベルナール酒田 [結婚式場]  
☎0234-26-0111
  - ガーデンパレスみずほ [総合結婚式場]  
☎0234-23-8012
- 三川エリア
- ビストロ・デ・ボン ☎  
☎0235-66-3523
- 鶴岡エリア
- レストラン パリサンク ☎  
☎0235-25-0205
  - アル・ケッチャーノ ☎  
☎0235-78-7230
  - ル・ジョリシャポー ☎  
☎0235-24-4639
  - 葡萄酒蔵  
☎0235-24-9600
  - 御食事処 ゆう和  
☎0235-22-0557
  - ベルナール鶴岡 [結婚式場]  
☎0235-26-2020