

豊かな食の里 庄内
地域づくりの新レシピ

9

北月山荘 主婦レストラン「やまぶどう」

Mountain cottage on the north side of Mt. Gassan "Yamabudo"

**羽黒古道としての歴史と
美しい自然が魅力の
立谷沢川流域**

かつて、川は物流の中心だった。自動車や鉄道が発達する前は、船こそが最も速く、多くの荷物を運ぶことができた。庄内の奥座敷と呼ばれるここ立谷沢川の流域も、江戸時代までは最上川の舟運と出羽三山詣での表参道として大いに賑わった。この山紫水明の眺望には、歴史と文化が静かに息づく。「庄内町の広報委員として、あらゆる場所を撮影してきたが、この地域の魅力は尽きない。その素晴らしさを発信したいと思った」と語るのは、北月山自然景観交流施設振興プロデューサーの兼古哲也さん。平成18年、東京から故郷の庄内に戻り、得意のカメラを抱えて各地を歩き回った。何よりも魅了されたのが、平成の名水百選にも選ばれている立谷沢川の「水のおいしさ」だったという。「水がおいしいから、米もみそ汁もおいしい。近くを流れる清流ではイワナが育てられている。しかも、この地域には漬け物の名人や、山菜料理の上手な人など、ご馳走づくりの達人がゴロゴロいる。その達人

人たちが集まって料理をしてくれたら楽しいでしょう」。町場に育った兼古さんにとって、月山山頂の町は宝の山だった。出会うものすべてに感動し、周囲の人たちに主婦レストランの夢を語ったことから「やまぶどう」は始まった。

**合併によって生まれた
山と町場の交流が
地域を見直すチャンスに**

北月山荘の本館は昭和55年、立谷沢小学校旧校舎を移築して生まれた。さらに、周辺の自然環境を活かすためのさまざまな施設整備が行われている。月山登山のベースキャンプとして次第に利用客が増える中、まず昭和63年に新館の増築、平成7年に浴室の新設と、宿泊施設として少しずつ整備されていった。一方で、開業時に仕出しや鍋物を出していた食堂はラーメン店になり、閉店後は自炊の宿になっていった。利用客は自由に調理場や食器を使うことができたが、実際は出来合いの弁当やカップラーメンを持参する人たちがほとんどだったという。「道具は揃っているのに使われていなくてもったいないと思っていました」と話す押切のり子さんは庄内町の町場の人



Supported by 庄内広域行政組合

庄内町・立谷沢川流域の南端、月の沢にたたずむ北月山荘は温泉、宿泊、レストランを備えた、月山登山のベースキャンプとなる施設。地元の人材や食文化をいかした主婦レストラン「やまぶどう」では真心と山の幸・川の幸たっぷりのおもてなしに、毎年全国から多くのリピーターが訪れています。

かつて暴れ川だったことから龍に見立てられた立谷沢川。約20kmにわたる川沿いの道は「龍神街道」と呼ばれている。

清川からのぞむ立谷沢川流域

兼古哲也さん
Kaneko Tetsuya
北月山荘周辺地域のプロデューサーとして、率先して指揮を執る。「周囲に夢を語って、まず自分が行動するのが私のスタイル。本気でやれば協力者もどんどん現れて、実現していきます」。

地域に「当たり前」にあるものが、
かけがえのない観光資源。

Infomation
月山と立谷沢川の古里
“月の沢”に遊びに行こう



月の沢温泉 北月山荘

宿泊、日帰り入浴ができて、
登山客にも人気。休憩に
利用できる大広間や個室も完備。
定休日：第2火曜日、12/31～1/3

入浴

10:30～18:00 (冬季は17:00まで)
☑ 大人(中学生以上) 350円
子ども200円 幼稚園以下無料

宿泊

チェックイン 16:00
チェックアウト10:00

☑ (1泊2日素泊まり)
大人3500円 子ども2000円
※5～10月は、ロッジ・ケビン・キャンプ場の
利用可(各種料金別途)

お食事処やまぶどう

☉ 11:30～14:00 ㊟ 火曜日
1皿100円～の手づくり総菜が並ぶ
ビュッフェレストラン
[宿泊時の食事]
☑ (夕) 大人2500円～ 子ども2000円～
(朝) 大人/子ども1000円～
※登山弁当は予約が必要です

庄内町立谷沢西山1-67
☎ 予約 0234-59-2137
http://www.navishonai.jp/kitagassan/



現場の声を吸い上げ
地域全体の調整役となるのが
行政に求められること

宿坊に卸していた。地域にスキルを活かす場があると、地元の人たちが輝いて、訪れる人にも地域の魅力を感じてもらえる。ちょっとしたお小遣い稼ぎにもなって良いこと尽くめなんです」と兼古さん。多忙を極めるスタッフたちだが、何よりもお客さんが喜んでくれることが嬉しいという。山開きシーズン中は月山登山に出かけるお客さんに作りたてのお弁当を渡すため、夜が明けきらない午前2時から仕込みを行うこともあるそうだ。北月山荘は、庄内町唯一の大規模な観光宿泊施設。ここを起点に、町内の飲食店なども巻き込んだ滞

在型観光を促進することが町の戦略だという。北月山荘を支える存在として、庄内町の立谷沢川流域振興係では、現場に関わる人たちが活動しやすい仕組みづくりを行っている。今年で配属3年目の澁谷毅士さんは毎週のように北月山荘へと通い、現場の声にも積極的に耳を傾ける。「北月山荘に初めて来た時、働いている皆さんがイキイキしていて、しかも遠方から来た人たちを感動させていることに驚いた。そういう施設が自分の町にあることを誇りに思う。自分の役割として、兼古さんたち現場の希望と町政の意向を照らし合わせてより良い仕組みを作り上げていきたい」。地元の人々が地域に学び、発信する。足元の観光資源こそ、キラリと輝く地域の宝物だろう。

町場と里山を有するこの庄内町で、押切さんは山間の北月山荘の有効活用に展望を抱いていた。そこに偶然に兼古さんと出会い、北月山荘に食堂を開きたいという夢を語られたという。「山間に暮らす人たちにとって、山菜料理はごく普通のご馳走。だけど、町場の人間からしたら珍しくておいしい食材と料理ばかりです。でも私たち主婦はレストランの経営なんてまったくの素人。当初は集客を危ぶむ声もありましたが、兼古さんの想いが熱かったので周りがついてきたんです」。しかし、オープンに向けて動く中、ある問題に直面した。調理の担当者によって、同じ料理でも別の味付けになってしまっただ。特に山菜は塩蔵されたものを使うことが多く、塩の抜き加減によって違う味に仕上がる。季節によって塩の抜け方も違うため、分量を大きく、小さくでは表せない。それぞれのさじ加減があるのは家庭料理として当然だが、店として構える以上、毎日味が違うのは好ましくない。「最初の1年は全員で味見をしながら、舌で味を覚えていきました。山菜料理は山のひと町の人では作り方が微妙に違っていて、山の人が作る方がシャ

キツと仕上がる。味を統一して調えるのは大変でしたが、山のお母さんの調理法を覚えるのは楽しかったですね」。時には常連のお客さんから『今日はちよつとしようっぱい』『これは美味しい』などと励まされながら、一人一人が腕を磨いていった。「やまぶどう」の食事は、おかずの小鉢が1皿100円から。カウンターに並ぶ中から食べたい分だけを選ぶビュッフェ方式になっている。献立は毎朝みんなで相談して決めていくが、イタドリやゼンマイなどを使った山菜料理は山のお母さんが、アレンジを効かせたものは町のお母さんが主に担当する。ヤマメやイワナは近くの養殖場で育ったもの、山菜は地域の名人が採ってきたものなど、食材の大半は地域の人から買い取っている。スタッフとして働いているのは、仕事をリタイアした地元のお母さんたちだ。『台所仕事を嫁に譲ったお母さんたちは見事な料理の腕があるのに、それを披露する場所がない。山菜もこれまでは地元で使うところがなく、すべて羽黒の

人が輝く場所づくりが
魅力的な地域をつくる

人が輝く場所づくりが魅力的な地域をつくる

お食事処やまぶどう 副代表

小倉 孝さん
Ogura Kou

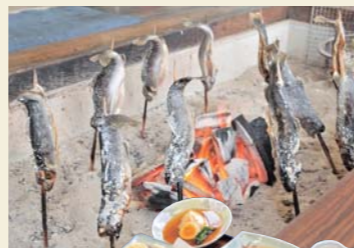
スタッフの取りまとめや、お客様の予算に合わせて献立を考えるのが副代表の役割。「事業として軌道に乗ったら、若い人にも一員として参加してほしい」。



取材・文＝松本典子
編集・撮影＝Cradle編集部
写真提供＝兼古哲也、庄内町商工観光課



小鉢の総菜は1つ100円から。伝統料理や創作メニューなどからセルフサービスで選ぶ。



身のふっくらとしたイワナ。囲炉裏で焼けば格別の味わい。



やまぶどうの会 相談役
押切のり子さん
Oshikiri Noriko

立ち上げ時に1年ほど会長を務めたのち、都合により一度現場を離れた時、ここに来て、手間ひまをかけた料理を味わってくれたら嬉しい」。

調理の手際の良さは主婦ならではの。山菜料理の人气が高い。



入口にはスタッフ直筆のタペストリーが飾られる。

立谷沢川という地域資源を活かした自然体験学習も実施。



庄内町商工観光課
澁谷毅士さん
Shibuya Takeshi

役場と現場の橋渡し役として活躍。「地域の皆さんと一緒に、より一層サポートを強化していきたい」。



主役は、立谷沢川流域のおかあさんたち。
官民一体で、人が輝く場所づくりを目指す。