



ここにだから形にでき、喜んでもらえる、本格フランス料理を。

伊藤 酒田フレンチという言葉自体はよく耳にするんですが、どのようなものなんでしょうか？

政宏 言葉として使われ始めたのは7〜8年前のことですが、そもそもの始まりは今から53年前、私も立ち上げに携わった本格フランス料理店「レストラン樺」が、酒田産業会館にオープンしたことでした。それまで働いていた東京のレストランの同僚に、佐藤久一さんという酒田の酒蔵の息子さんがいて、「地元で本格フランス料理店を開きたいから、手伝ってほしい」と言われ、同僚7人と一緒に酒田にやってきたんです。開店してしばらくは、なかなかお客さんが入らず苦労しましたね。

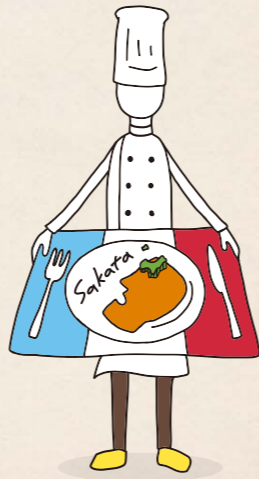


伊藤 当時の人たちは、馴染むのに時間がかかってしまったんですね。

政宏 本格フランス料理店としては酒田初でしたし、東京と同じ価格で提供していましたがね。どうすれば食べに来てもらえるか、いろいろ考えた末に辿り着いたのが、地元の魚介類を使うという方法でした。飲食店では扱われない魚介類がたくさんあることに気がついて、コストを下げるためにもそれをどうにか食材として使えないかと考えたんです。

伊藤 どんなものに目を付けたんですか？

政宏 ガサエビやバイ貝、カスベなど、今は価格が上がってしまったものもありますが、当時すごく安価だったものに目を付けました。安くても新鮮で質がいいから、調理をしてみるとやっぱりとてもおいしくて。「地元食材を、フランス料理の技法で調理する」酒田フレンチは、こんなことから生まれた料理なんです。



Supported by  
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内の食の魅力を  
若者が発見！

# 庄内 オイシズム

Shonai Oishism 5

食が豊かな庄内の  
新たな一面を発見！

これが、地産地消の  
理想のかたち！

目指すは、食べる人も  
つくる人も楽しめるまち！

高校生も、  
まずはランチから  
酒田フレンチを！

## 酒田 フレンチ × 酒田南高校 観光・地域創生専攻

食の都庄内 親善大使  
太田 政宏さん

Restaurant Nico  
オーナーシェフ  
しゅうじ  
太田 舟二さん

酒田南高校2年  
かほ  
小倉 果朋さん

酒田南高校2年  
さくら  
伊藤 咲来さん

地元食材のおいしさを、フランス料理の  
伝統技法で引き出す「酒田フレンチ」。  
立ち上げからその歩みを支えてきた太田政宏さん、  
意志を継ぎ次代を拓く太田舟二さん、  
2人のシェフにお話を伺いました。





タルトのサクサク感は、  
もって10分くらいです。  
ベストな瞬間に食べてもらうことも、  
大切にしています。



休業後に父と同じ厨房に立ち、  
地元のものを使った方が、  
独自の料理が作れると  
気がつきました。



**政宏** そんな取り組みの成果もあって、息子たちのような下の世代にも、酒田フレンチの流れを引き継ぐ料理人がいるというわけです。

**小倉** 料理人として、政宏さんからどのような影響を受けましたか？

**舟二** 地元食材の扱い方などはもちろんですが、一番は小さい頃からいろんな料理を食べさせてもらって、食べることの楽しさを教えてもらったことですかね。

**小倉** これからの酒田フレンチのために、何が必要だと考えますか？

**政宏** 酒田というまちが、何店舗もめぐって食事を楽しむ場所になる必要があると思います。そのためには、店舗ごとに看板料理「スペシャリテ」を持つことでしょうか。

**舟二** 私は、次世代の育成も必要だと考えています。目指すべきは、最高の食事を楽しめるまちであり、最高の料理人を目指す人が集まるまち。料理人としては、酒田フレンチの意志を継ぎ、ここできれいな味や驚きや発見のある料理を追究し、育成のために自分ができることにも取り組んでいきたいですね。

**酒田を、最高の洋食を求め人が集まるまちに。**

**伊藤** その後、酒田フレンチはどのように地域に浸透していったんでしょう？

**政宏** 大きく2つの取り組みを進めました。1つは、市民に親しんでもらうこと。デパートの中に、子ども連れでも入れてナイフフォークで食事ができるレストランをつくったり、高校生向けにテーブルマナー講座を開いたり、気軽にフランス料理に触れられる場をつくりました。もう1つは、料理人のつながりをつくること。他店の料理人たちに声をかけて、私が知っている料理を教えることから始めました。他店に手の内を明かすことは、普通はあまりやらないんですけど、地域全体で業界を盛り上げていくにはそれしかないと思ったんです。その後、「庄内DECクラブ」という洋食料理人の会を立ち上げ、知識や技術を共有しながらみんなで研鑽を積んできました。若手の育成のために、他店のシェフとペアにして料理を振る舞う会を開いたり、いろいろとやってきましたね。

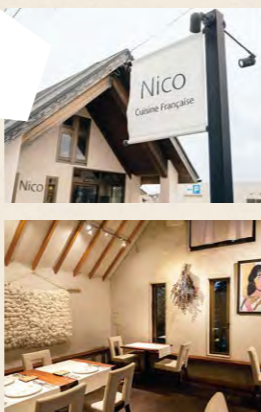
大切なのは、  
受け継いだ意志や技術を、  
どう自分なりに形にするか。

**西バイ貝のタルト**

酒田で採れた西バイ貝を、フランスの伝統料理「エスカルゴのブルゴーニュ風」の技法で調理し、タルトに仕立て上げた一品。父・政宏さんは、同じ技法で調理したバイ貝をパイ包みとして提供していた。「同じものをつくっても、発展性はありません。意志や技術を受け継ぎ、自分だけの料理をつくることを大切にしています」と舟二さんは言う。



政宏さん、舟二さん、  
ありがとうございました。



お話を伺った場所  
**Restaurant Nico**  
住 / 酒田市亀ヶ崎3-7-2  
電 / 0234-28-9777

**募集中**  
一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局のメールにお問い合わせください。  
info@cradle-ds.jp