



**庄内浜の豊かさを
心も体も喜ぶ味に。**

土門 料理人になると決めたのは、
いつ頃のことですか？

大場 天真学園高校（2018年に
酒田南高校と統合）の食育調理科に
進学したタイミングですね。父の仕
事の関係で建築にも興味を持って
いたんですが、料理の道を選びました。
土門 料理には、小さい頃から興味
があったんでしょうか？

大場 そうですね。料理好きの母と
一緒にしたお菓子づくりをきっかけ
に、ジャンル問わず自分が食べたい
料理をつくってみたり、釣ってきた
魚を捌いてみたり、料理をすること
が日常になっていきました。高校入
学の時点では菓子職人を目指そうと



考えていましたが、日本人が最終的
にたどり着くのがやっぱり原点の
和食かなと思います、この道を選びまし
た。卒業後2年ほど別の和食店で経
験を積み、この店で働くようになり
20年になります。

櫻庭 お店のこだわりを教えてください。
さい。

大場 一番のこだわりは、魚の鮮度
と質。市場からの直接仕入れで、新
鮮でおいしい魚をリーズナブルな価
格で提供しています。あまり一般的
に流通しないような珍しい魚が手に
入ることも市場から仕入れるメリッ
トで、今日2人に捌いてもらった
ハツカクもスーパーなどでは買えな
いんですよ。

櫻庭 そうですね。初めて見ました。
大場 ちょっとしたサプライズとし
てお客さんに喜んでいただけられるのも、
直接仕入れのいいところですね。



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 6

旬味鮮心 魚屋
富重
とみしげ
×
酒田南高校
家庭科 食育調理コース

和食の道へ進み
自分の店を開きたい！



酒田南高校1年
はる
櫻庭 暖さん

庄内の食の豊かさを
再認識できました！



酒田南高校1年
ちさと
土門 千賢さん

技術だけでなく、
気持ちも込めることも
料理には大切！



旬味鮮心 魚屋 富重 店長
大場 幸太さん

地元飲食店一筋でキャリアを積んできた先輩に、
庄内で料理人として生きることについて
いろいろとお話を伺いました。



いただきます！

完成!!



ハッカクのお造りの
できあがり!

脂がのって抜群の地物のハッカク、前日まで生きていた同じく地物のトラフグ、青森で揚がったアカメフグの3点盛り。



飛べそうだけど、海底暮らしです。

ハッカク

ほぼ通年おいしく食べられるが、庄内浜ではあまり水揚げされることがない。胴体を切ったときの断面が八角形であることからついた名前だが、トクビレ、サチなど地域によって呼び名はさまざま。

脂がのって通年おいしい
庄内浜ではレアな奴



丁寧にわかりやすくご指導いただき、きれいに捌くことができました!



魚を置く角度や押さえる場所など、スピーディーな作業の裏には、さまざまな工夫が!

「おいしかった」こそ、
成長の力であり証。

櫻庭 魚を捌かせてもらって、結構力があるんだなと感じました。

大場 捌くのが難しいことがハッカクが一般に流通しない理由の一つなので、ちょっと大変だったかもしれない。料理の中で魚を捌くのが一番好きな僕にとっては、楽しみながら技術を磨き続けることもできる最高の環境です。

土門 学校で調理を学んでいても、就職してから覚える必要があることもたくさんありますか?

大場 学校で学ぶことはあくまで基礎なので、魚の捌き方に限らず就職してから覚えることの方が圧倒的に多いと思います。

櫻庭 この世界、特に和食は修業が長く厳しいというイメージがあります。

大場 そういう傾向はあるかもしれませんが、庄内は首都圏などに比べると料理人の数が少ないので、すぐに現場に出させてもらえます。僕も1年目から現場に出ていましたし。やっぱり、練習とお客さんに食べて

いただく料理をつくるのとでは、得られるものが違いますよね。伸びしろがある若い頃から本番経験を積み、お客さんの「おいしかった」を励みに頑張るから成長も早いと思います。

土門 料理人として歩き続けていくためには、何が必要だと考えていますか?

大場 目標を持ち、実現に向けて強い気持ちで頑張ることですかね。失敗を恐れずに踏み込んでいけば、できることが増えてどんどん楽しくなっていくますから。楽な世界ではないですが、一緒に庄内の食を楽しみながら盛り上げていく仲間が増えていくといいなと思っています。



お話を伺った場所
旬味鮮心魚屋 富重
住/酒田市本町3-5-16
電/0234-26-8044

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

取材・編集・文||庄内オアシズム編集部、工藤拓也
写真・イラスト||間 真由美
協力||旬味鮮心魚屋 富重
酒田南高校家庭科 食育調理コース