

伊藤 お母さんも、料理の仕事をしてきたわけではないんですか？
長南 はい。もともと知憩軒は素泊まりのみの民宿で、お食事のご要望があってもお断りしていたんです。きっかけは、「地元の人が日常的に食べてきた料理が食べたい」というお客さまの声でした。それならばと、

伊藤 お店をオープンしたのはいつですか？
長南 2017年の2月です。「地元旬野菜でつくる日常的なごはん」が食べられるお店にしたいと考え、「日々」「毎日の」という意味の「day by day」という名前をつけました。
伊藤 オープンまでは、やはり他のお店で修業を続けてきたんですか？
長南 生まれ育った鶴岡市の櫛引地区で、食事だけでもご利用いただける「知憩軒」という農家民宿を母と2人でやっていました。その前は他の業界で働いていたので、修業を続けてきたとは言えないでしょうね。それでも私がお店を開くことができしたのは、母とともに知憩軒を切り盛りしてきた経験があるからだと思っています。

伊藤 お母さんも、料理の仕事をしてきたわけではないんですか？
長南 はい。もともと知憩軒は素泊まりのみの民宿で、お食事のご要望があってもお断りしていたんです。きっかけは、「地元の人が日常的に食べてきた料理が食べたい」というお客さまの声でした。それならばと、

お客さまにも喜ばれる「いつも」の食事。



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 10

使い込まれた道具や家具の豊かな表情を眺めながら、地元の旬野菜がたっぷり味わえる酒田市のday by day。食の道に進んだきっかけや地域への想いについて、店主の長南みゆきさんに伺いました。

デイベイデイ
day by day
 ×
**酒田西高校
 総合文化部
 文芸班**



母が小さな頃から家庭で食べてきた料理をお出したところ、とても喜んでいただけだったので、母にとっては大きな発見であり、背中を押された出来事でしたし、私にとっては「仕事としての料理」にもいろいろなスタイルがあつていいと思うきっかけになりました。
大瀧 食への関心は、高校生の頃からあつたんですか？
長南 食について真剣に考えるようになったのは、高校卒業後県外で3年ほど暮らし、大きく体調を崩してからですね。一人暮らしを続けるのも大変になり実家に戻ったんですが、しばらく過ごすうちに自然に元気になってきて。母がつくる料理が自分の健康を支えてくれたことに、そのとき初めて気がついたんです。この経験がなければ、食を仕事にすることもなかったと思いますね。
伊藤 今お店で出している料理の内容にも、その経験が活かされていますか？

お知らせ



「食の都庄内」
サポーター募集中!
山形県庄内地域「食の都庄内」を
クチコミ・SNSなどいろんな場面で
広げて応援してください!



申込みは
コチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議

長南さん、今日は
ありがとうございました。



お待ちどおさま



いただきます!



庄内の季節の恵みと
ゆつくり過ごせる
体にも心にもやさしい場所。

本日の季節の
おまかせ料理

地元の旬野菜を使った約10種の
メニューが楽しめる1皿。季節の
移り変わりとともに日々少しずつメ
ニューが入れ替わり、1か月ほどで
まったく違った皿になるそう。



地元の食を
誰もが気軽に
楽しめるように。

は冬の間に体にたまった悪いものの
排出を助け、夏野菜は体を冷やし、
冬の根菜は体を温める。それらが私
たちと同じ日の光を浴び、同じ水で
育った地元のものであれば、体にも
取り込みやすいわけです。知憩軒と
うちのお店は、料理の仕上がりは結
構違いますが、柱とする考え方は
まったく同じなんですよね。

大瀧 食材以外に、地域とはどんな
接点がありますか?

長南 お店で使う器を陶芸家さん
につくってもらったり、レシピや記事
写真も楽しめるカレンダーを、料理
人仲間や写真家さん、デザイナーさ
んと一緒につくったり、お互いの知
恵や技を組み合わせながら「つく
る」を楽しんでいます。また、知憩

長南 はい。その後、
知憩軒で母の料理によ
り深く触れていくこと
で、人が健やかに生き
ていく上で、土地の旬
のものを食べることで
いかに大切かを学んで
いきました。春の山菜

軒は郷土料理を求めて来られる県外
の方が多くいますが、うちのお店は
地元のお客さまが多く、日常的にい
ろんな方とコミュニケーションでき
るのは楽しいですね。

伊藤 今後、どんなお店を目指して
いきたいですか?

長南 最近は1人の時間を楽しみに
来られる方も増えていて、そういう
空間になれたことがすごくうれしく
て。忙しさも悩みも一旦忘れて、ご
はんを食べながらゆつくり過ごせる。
そんな時間を、たくさんの方の日常
にプラスできるお店でありたいなと
思っています。



お話を伺った場所

day by day

住 / 山形県酒田市本町3-1-5
電 / 0234-68-9063

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 day by day、酒田西高校 総合文化部文芸班

