



母の料理の中でも、特に洋食が好きなんです。

**離れてみて気がついた料理という大切な日常。**

**平向** どんなことがきっかけで、料理に興味を持ったんですか？

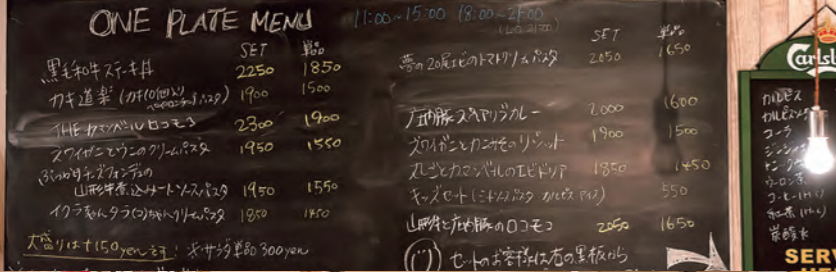
**高橋** 父がかなり厳しい人で、母の後を付いて歩くような子どもでも、ご飯をつくるのも毎日すぐそばで見ている、自然と手伝うようになり興味を持ち、天真学園の調理科（現…酒田南高等学校家庭科食育調理コース）に入学しました。

**平向** 卒業してこのお店を開くまで、どんな修業をされましたか？

**高橋** 卒業後は、鶴岡のホテルに就職し3年ほど働きました。その後も、イタリアンを中心に洋食を学んできましたが、実は1度だけこの業界を離れたことがあって。

**平向** どんな仕事をされていたんですか？

**高橋** ジーパンが大好きで、グリーンズショップで働いていました。鶴岡のホテルを辞めてすぐのことです。



料理を学ぶ同世代は、どんなことが聞きたいかな？



店内は、ほぼすべてDIYでリノベーション

**平向** この業界に戻ってくることに不安はありませんでしたか？

**高橋** 7年も離れていたもので、やっぱり不安はありました。でも、グリーンズショップで働きながらも「料理したいな」「自分の店を持ちたいな」という気持ちになることが、結構あったんです。そんなモヤモヤを抱えながら仕事をしていたら、たまたま高校の担任の先生が店の前を通りかかって。相談してみたら転職先を紹介してくださることになり、思い切って戻ることになりました。ホテルと個人店とで5年ずつ働き、1年の開店準備期間を経て2017年の6月にこの店をオープンしました。

**本当にもしろいことは、自ら考え動いた先に、**

**伊藤** 海の雰囲気を感じられるお店ですね。



# 庄内オイシズム

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！

Shonai Oishism 12

カフェスリーピース  
café threepeace

×  
酒田南高校  
家庭科食育調理コース



酒田南高校1年 ひらみこ 平向 鴻さん  
酒田南高校1年 伊藤 ひまりさん  
café threepeace シェフ よしひろ 高橋 義浩さん

取材についてのお断り  
新型コロナウイルスの感染が急拡大したため、高校生が考えた質問をベースにCradle編集部がインタビューを代行しました。

やっぱり料理がしたい。そんな思いで復帰した後、研鑽を積み直しcafé threepeaceをオープンした高橋義浩さん。料理との向き合い方や、「今が一番おもしろい」という普段の仕事について伺いました。

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

高橋さん、  
ありがとうございます



産直などで生産者さんに会った際には必ず話をし、頑  
張ってほしいという気持ちから売れ残りそうな野菜を大量  
に仕入れ、保存食にするなどして活用しているという。



生ハム  
フォカッチャサンド  
プレート

庄内豚の自家製生ハム、しょうゆの実で  
漬け込んだクリームチーズ、水菜やベ  
ビーリーフを、大きなフォカッチャで挟んだ  
豪快な一品。庄内産小麦「ゆきちから」  
を使って、お店で焼くフォカッチャは、サク  
サクふんわりのやさしい味だ。



おいしさへの感謝と、  
自分らしさを込めた  
心に響く一皿を。



高橋 ビーチハウスのような内装に  
したのは、自分自身が海好きだか  
らです。海遊びの後に「腹減った  
な」って来てもらって、ワンプレ  
ーランチを楽しく食べてもらおうよ  
うなイメージですね。

伊藤 メニューには、どんな特徴が  
ありますか？

高橋 ジャンルはイタリアンベース  
の洋食、メイン食材は肉というのが  
当店の特徴です。酒田はフレンチレ  
ストランや寿司屋、割烹が強いので、  
違う立ち位置を目指しています。食  
材は、野菜とメインである肉につい  
ては庄内産・県内産のものを選んで  
いますが、魚介類は地物が手に入ら  
ないこともあるので、産地を限定し  
ていません。

伊藤 料理をするときに、大切にし  
ていることはありますか？

高橋 インパクトですね。庄内の人  
にとっては、食材がおいしいことは  
あたりまえ。いかに独自の価値をプ  
ラスし、「おいしい」「また来たい」  
と思ってもらえたらいいと思います。

平向 今後どんなお店を目指してい  
きますか？

高橋 私にとっては、店を広げたり  
増やしたりすることよりも、自分の  
頭で考えて、自分の手でつくった料  
理を出すことの方が大切なので、少  
しずつ変化しながらこの店を続け  
ていきたいと考えています。

平向 最後に、若い世代の読者に  
メッセージをお願いします。

高橋 料理に限ったことではないで  
すが、大変なことから逃げているう  
ちは本当におもしろいことはできな  
いと思っています。大変だからこそお  
もしろいというか、夢中になれば  
大変なこともやれちゃうんですよ。  
いろんなことを経験して、夢中にな  
れることを見つけてほしいですね。



お話を伺った場所  
**café threepeace**  
住/酒田市本町3-2-4  
電/0234-43-8817

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|cafe threepeace、  
酒田南高校 家庭科 食育調理コース

