



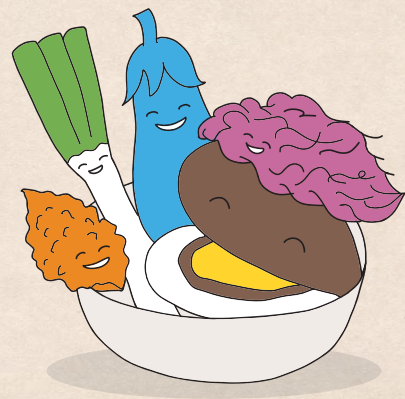
気づけば歩いてきた料理の世界への道。

庄司 いつ頃から、料理人になりた
いと考えていましたか？
水口 小学校の頃には、もう考えて
いましたね。卒業文集にも「板前
になりたい」と書きましたし。うちは
もともと父が始めた店で、働く姿を
日常的に見てきたので、自分にとっ
てはとても自然な流れで料理人にな
ったという感覚です。

庄司 お店を継ぐまでは、どんな修
業をしてきましたか？
水口 最初に働いたのは、静岡県の
伊豆長岡の旅館です。そこで4年働
いた後、和食メインの天童市のホテ
ルで7年、尾花沢市銀山温泉の旅館
で1年半経験を積みました。戻って
から8年ほどは、父も一緒に店に
立っていて、任されるようになって
からは3年くらいですかね。



小林 職場ごとに、学べることに違
いはありましたか？
水口 何が得意な親方につくかで、
学べることは変わってきます。それ
と、料理の提供スタイルでも、仕事
のやり方は結構変わってくるんです。
旅館やホテルなど大人数の食事をつ
くるところでは、料理ごとに担当者
がいるのが一般的で、メニューが変
わるサイクルも長い。同じ料理を何
度もつくことで精度が上がるのは
もちろん、しっかりとした基礎を体
得することができます。一方、個人
店など小規模なところでは、仕入れ
やお客さまの要望に合わせて料理を
することが求められるため、料理人
としての幅を広げやすいんです。自
分は、個人店で修業を積む前に戻っ
てきちゃいましたが、若いうちに旅
館やホテルで長く働いた経験は、大
きな力になっていますね。



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 15

趣のある築100年を超える土蔵で、
季節の郷土料理を楽しむことができる
すたんど割烹みなぐち。
店主の水口拓哉さんに、料理人としての歩み、
庄内の食への想いについて伺いました。

実貝のみそ汁、
衝撃のおいしや！

酒田調理専門学校
伝えていきたい！

酒調28年生！
庄内のおいしや
もっと感じてほしい！

酒田調理師専門学校
高度調理技術科1年
くおん
庄司 紅音さん

酒田調理師専門学校
高度調理技術科1年
ちづる
小林 千鶴さん

すたんど割烹みなぐち
店主
水口 拓哉さん

すたんど割烹
みなぐち
×
酒田調理師
専門学校

COOKING TIME



いただきます!

できあがり!!



ニシ貝の塩煮と 笑貝とエゲシのみそ汁

小さな身にうまみがぎゅつと詰まったニシ貝。笑貝のみそ汁は、潮の香りとさまざまな食感が楽しめる。



みなぐちのみなさん、ありがとうございます!



お話を伺った場所
**すたんど割烹
みなぐち**
住/鶴岡市山王町8-10
電/0235-23-3791



この季節、この場所
だからこそその味がある。



旬な食材 「ニシ貝・エゲシ・笑貝」

旬になればスーパーなどでも手に入る庄内の夏の味。いずれも地域での呼び名で、ゴツゴツした見た目のニシ貝は「レイシガイ」、赤紫の海藻エゲシは「カヅノイバラ/イギス」、栗のような形の笑貝は「イガイ」が代表的な呼び名のようである(写真左→右)。



貝殻が本来の色になるまで
ゴシゴシ洗います。



外に出て実感した、
地元の本当のおいしさ。

庄司 味が大切なのはもちろんですが、料理をする上で他にどんなことを大切にしていますか?

水口 季節感ですね。今日一緒に調理した食材もそうですが、庄内は1カ月くらいのサイクルでどんな旬の食材が入り替わります。地元のおいしさを、地元ならではの食べ方という郷土料理の考え方は、とても大切にしています。

小林 郷土料理を大切に思うのは、やはりずっと食べてきた味だからですか?

水口 はい。でも、子どもの頃から庄内の食が豊かだと思っていただけではなくて。修業時代、里帰りをしたときに父が焼いてくれた口細ガレイを食べて初めて気がつきました。「おいしいものは、しっかりと手をかけてつくりあげる」ということを頭でも体でも感じながら修業をしていたので、「縁側と尾ビレに化粧塩しただけの素焼きがなんでこんなにおいしいんだ?」と本当にびっくりして。小さい頃から食べてきたおいしいものを大切にしていきたい、お客さまにも食べていただきたいと思うようになったのはそれからですね。

小林 料理人としての夢や目標を教えてください。

水口 郷土料理って、細かい味つけや具材が家ごとに異なるぐらい、日常的に食べられてきたものなんです。少しずつそういった文化が薄れてきているように感じていて。観光などで鶴岡を訪れる人や、帰省などで久しぶりに食べる人に喜んでもらうことはもちろん、若い世代など地元に住んでいても食べるのが少ない人たちが、郷土料理のおいしさを味わう機会を増やしていきたいなと思っています。

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 岡真由美
協力 すすたんと割烹 みなぐち、酒田調理師専門学校

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