

米どころで、農とつながる“旅

SHONAI HOTEL 中弥生さん
SUIDEN TERRASSE 佐藤義高さん
×
出羽弥兵衛株式会社 板垣弘志さん

豊かな水をもたらす山々があり
広々とした平野を有する
米どころ庄内。滋味深いごはんを
四季の水田を眺めるホテルの朝に。

中 私たちのホテルのレストランは、
Farm to Table 山形庄内の農とつな
がるをテーマに、朝のブッフェ、夜の
コースと地産地消率の高いメニューを
提供しています。スタッフは生産者さ
んを訪ねて研修するなど、さまざまな
取り組みを行っています。

佐藤 あつみかぶの畑に行ったり、漁師
さんと漁に出たり。皆さんのお話を聞
くとすごいなと思うのと同時に、そ
の努力やご苦労を知って、よりおいし
く料理しようという気持ちになります。
中 朝食ブッフェのごはんをお客様が

すごくおいしいうって言ってくださるん
ですよ。板垣さんが大事に育てたお米
をより楽しんでいただけるように、つや
姫の白米と玄米、雪若丸の白米の3種
類を食べ比べできるようにしています。
板垣 ありがたいことです。有機栽培
を始めて20年以上たちますが、きっか
けは自分の体験でした。田んぼや畑に
薬剤を散布する作業を1週間続けたら
原因不明の倦怠感が出て。もともと過
敏な体質でしたが、農薬に体が反応し
たわけです。私は、青空の下、緑の中
で思いっきり深呼吸して農業がした



Naka Yoyoi



Sato Yoshitaka



Inagaki Hiroshi

い。そう考えたら有機じゃなかった。
80歳、90歳になっても健康でいて、オー
ガニック・ファーマーとして有機農業の
良さを伝えたいと思っています。
中 庄内は板垣さんのように人のあり
方も豊かで、自然も豊か、食材も豊か
ですよ。私は庄内の夏の定番とし
て、岩ガキに羽黒町松ヶ岡のピノ・コッ
リーナさんの白ワインを合わせると決
めています(笑)。

佐藤 東京のホテルで働いていた時
は、全国の食材を集めて使っていまし
たけど、庄内ではここにあるもので料
理するので選択肢が決まってきました。
でも、庄内って全部そろうんです
よ。地産の食材でフルコースのメニュー
を組めるなんて、料理人にとってこん
なにいいことはありません。

板垣 これだけ豊富な水、しかもすぐ

に飲める水もあってね。雪が降る、山
が近い、だからいい水がある。そこで
育つ米は絶対に美味しいんですよ。こ
の土地に生まれて米を作っていること
に、いつも感謝しています。

中 私はホテルはメディアだと考えて
いて、宿泊施設だからその発信力が
あると考えています。食事もここで過
ごす体験としての伝わりやすさがある
はずだと。朝食ブッフェで出羽弥兵衛
さんの米づくりを紹介しているように
今はホテルを起点とした発信が主です
が、もっと広域に連携することで地域
の良さがオフィシャルに広く波及し
て、庄内のガストロノミーがより浸透
していくと思っています。



羽黒山麓で農業を営む「出羽弥兵衛」は文政10年創業。板垣さんは15代目。スイデンテラスのレストラン「MOON TERRASSE」では地産食材を使い、夜はフレンチベースのコース料理を提供。朝食ブッフェでは板垣さんが栽培した特別栽培米のごはんを味わうことができるほか、塩納豆など庄内のごはんの友をはじめ彩り鮮やかなメニューが並ぶ。

SHONAI HOTEL
SUIDEN TERRASSE
×
出羽弥兵衛株式会社
《米》