さんりくスローフード

旬…味…技

季節の素材 南仏風に

レストランあさひや（一関市千厩町）

三陸沿岸に住んでいると、魚は生で食べるか焼くぐらい。いずれにせよ和食が一般的だ。それが、内陸の地で目にも鮮やかなフランス料理に変身した姿を前にすると、ある種の感動を覚える。気仙沼市からほど近い一関市千厩町で、三十年近く親しまれている名店「レストランあさひや」でたっぷり味わえる。

注文したのは「旬の鮮魚のおまかせ料理シェフ風」（千八百円）。この日は南仏風で、本吉町大谷沖で揚がったチダイをオリーブオイルとバターで焼き、ハーブを振せた。ソースは、気仙沼産アサリを水と白ワイン、ウイキョウの香り豊かな白ワイン風リキュールで煮てフランベしただし汁。付け合わせのプチトマトやアスパラガス、タケノコなど地元産根産の野菜とも相性抜群だ。

「農業国フランスでも、内陸部・プロバンスの野菜と、地中海で揚がった魚介の組み合わせで、南仏風の料理ができる。その土地に合った、理にかなった旬のものを使う発想は、世界中どこでも同じです」。オーナーシェフの原田良一さん（五三）はこう解説する。

あさひやでは、定番の肉料理のほか、旬の素材を使った料理を季節に応じ紹介している。中でも欠かせないのは、三陸沿岸の魚介類。原田さんは週に二回は朝四時に出発し、南三陸町歌津港に通う。「生きがいいのが手に入ると、帰りはもうルンルン気分です」というくらいこだわる。

東京の著名店で九年間修業。父母の食堂をリニューアルして引き継いだころは、各地の素材を無理して集めていたという。「地元の人が食べているものをあらためて観察したら、季節に応じて、各地においしいものがあることに気付きました」。それからは、地場産を使うのが自然になった。地産地消が言われる以前のことだという。

原田さんは長年、地元の小中高校を訪れ、料理を教えている。

「野菜嫌いが進む一方、ハレの日に食べるべき料理が日常の食事になったりと、伝統食が廃れてきた。子どもたちに今こそきちんと、味覚教育をしなければならない」。原田さんは力を込めて訴える。

（青木 宏之）

本吉町大谷沖のチダイを南仏風にアレンジした「旬の鮮魚のおまかせ料理シェフ風」

原田さんは気仙沼高卒。柔道部時代、気仙沼市内で食べた味が料理の原体験だという

メ モ　営業時間は午前11時―午後9時（ラストオーダーは午後8時半）。月曜定休（祝日の場合は営業）。季節のメニューや本格的なコースのほかに、特製カレーピラフ（750円）や和風ポークソテー（892円）、ステーキランチ（1050円）、フレンチランチ（1890円）など、リーズナブルなランチも人気だ。常時4、5種類ある自家製ケーキ（420円）も好評。一関市千厩町千厩宮敷43―8。電話0191（52）2325。