



KAMAKURA vol.6

KAMAKURA vol.6

発行日: 2012年3月10日

発行: 企画制作団体 chameleon KAMAKURA 編集部

印刷: ミッブス

本誌の記事・写真を無断で複製・転載することを禁ず。

4

一皿に詰った鎌倉を探しにいこう

フードコーディネーター 大瀧麻美さん
生産者 和田護さん
陶芸家 河村喜史さん

12

デトックスな食卓

土屋さんファミリー

16

お坊さんのカレー

浄智寺 朝比奈恵温ご住職

19

「しらす娘なっちゃん」の「しらすへの情熱」を探る旅

〜第一段 しらす屋さんに行くの巻〜

23

キッチンを真ん中に ―食で繋がる人と空間―

滝本家のみなさん
斉藤建設 豊田裕子さん

26

料理店の逸品

鉢の木、コバカバ、鎌倉美学、binotの店主さん

28

食から職へ100年の挑戦

女川カレープロジェクトのみなさん

29

編集後記

30

Thanks KAMATERI!

STAFF

Editor in chief: 宮部誠二郎

Editor and writer: 塚本夏苗、
境夏香、佐々木望、丹羽貴紫、
南直子、三根真吾、よねみつあきこ

Designer in chief: 杉本陽次郎

Photographer: 小鮎秀仁、石橋雅人

manga: やじひろこ

WEB: 相原拓也

chameleon メンバー

Thanks: ミチル実行委員会 (cheer)

いつも応援して下さるみなさん (cheer)

© chameleon

協賛: 鎌倉市観光協会

表紙協力: mar

カディタオル beige ¥550

松のトレイ ¥819

かりんのおはし ¥1050

mar-store.com

鎌倉の
「食」
鎌倉に行く

私たちの生活に欠かすことのできない「食」。

誰のために 何をつくろうか

どんな食材を使ってどんな空間で

どんな器に盛りつけようか

これらがちよつと違うだけでも、

「食」はいろんな色に変化します。

一皿の料理には、さまざまな人が関わっていて、
たくさん人の思いが詰まっています。

食材を生産する人 調理する人 器を作る人
そして、料理を食べる人

たくさん人の思いが詰まった、
いろんな「食」には、そこで生活する人々の文化も
きつと詰まっていると考えます。

鎌倉の人は何を思い、

「食」と向き合っているのでしょうか？

鎌倉で「食」をとりまく人の思いを知れば、

鎌倉の新たな魅力がきつと見えてくるはず。

鎌倉人×食Ⅱ？

今回は「食」で鎌倉を豊かに

楽しくしている人たちに、

その答えを教えてくださいましょう。

美味しそうな料理でしょ？

でも、舌だけは味わえない、鎌倉ならではの

美味しさがこの料理には隠されているんです。

どんな料理も、食卓に出てくる前をさかのほれば、
たくさん人の思いと手間があつての

「美味しさ」であることに気付くことができます。

今回は、この一皿の料理ができるまで

の裏側を覗きながら、

食べるだけでは充分に味わえない、

鎌倉ならではの隠された

「美味しさ」を見つけに行きましょう。

一皿に詰った

鎌倉を

探しに行こう



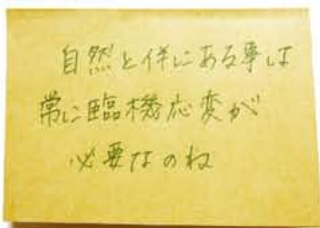


大瀧麻美 おおたきまみ
フードコーディネーター・
野菜ソムリエ
鎌倉在住。器へのこだわりから、
フランスに日本の器と食文化を
発信する活動もされています。



和田護 わだまもる
鎌倉野菜の生産者
農家を引き継ぐ前は、野球選手
だったんだとか。農家を継いで
からは、新しい鎌倉での農業ス
タイルを確立しようと試行錯誤
の日々を送っています。

麻美さんメモ



← 畑で収穫したばかりの野菜たち。形が少し不揃いだけど、これこそが本当の野菜の姿なのです。



← 鮮やかな野菜の写真が載った種のパッケージ。これもまた料理屋さんからのいただきもの。

鎌倉野菜の畑へ

冬の終わりを感じさせる、ほんのり暖かな日差しが気持ちのいい午後。
地元鎌倉の食材を求め、手広にある鎌倉野菜の生産者、和田護さんの畑を麻美さんが訪れました。

前ページの料理を作ってくれたのは、フードコーディネーターの大瀧麻美さん。
都内で様々な料理のメニュー開発をする傍ら、地元鎌倉でも料理教室を開き、これからは鎌倉を拠点にして活動をされます。鎌倉で改めて食と向き合おうとしている麻美さんに、「鎌倉人×食II?」について考えるべく、食をとりまく鎌倉の人との出会いを通して、彼女なりに鎌倉の新しい郷土料理を提案してもらいました。

さて、あの一皿の料理が完成するまでに、どのような鎌倉人との出会い、そして過程があったのでしょうか。

人の繋がりから広がる鎌倉野菜

和田さんは、新しい品種の栽培にも積極的に取り組まれています。レンバイ(鎌倉市農協連即売所の通称)に来る料理屋さんから、「今度これ育ててみてよ」と、海外で購入された種を貰うことも多いんだとか。

英語やフランス語で書かれた種のパッケージからは、どんな料理に使うのか、味さえ想像がつかないことも。でも、野菜の味や使い方は、料理屋さんから教えてもらえるんだそう。こんな風に、野菜

この時はまだ真冬だったこともあって、畑には春の訪れを待ちながら、芽吹いたばかりの野菜がちらほら。そんな中にも寒さに負けず青々と葉を広げている野菜もいくつかありました。わさび菜や、プチベール、ルタバガや、ロマネスコに、紅芯大根など。

ひとつひとつ丁寧に畑の野菜を説明してくれた和田さんを見て、この野菜たちもきっと、和田さんから丁寧に育てられているのだろうと感じずにはいられませんでした。

ブランドに頼らない 鎌倉での農業

鎌倉野菜に注目が集まる一方で、流行りすたりに捉われない鎌倉での農業を確立するのが今後の目標だと和田さんは教えてくれました。高齢のご両親のためにも、手間が少なく、畑の回転がよい品種を模索したり、季節や天候に左右されない栽培方法を試行錯誤されているとのこと。

決して農業が盛んではないこの鎌倉の地で、農業を続けていくことに対しての大変さを同時に知ることができました。

和田さんから、この時期が旬だというお野菜をたくさんいただきました。野菜の美味しさだけではなく、和田さんの優しい人柄までもが詰まった料理になりそうです。

を使う人と育てる人の繋がりが、鎌倉野菜の幅が広がっていったとはびっくり。野菜の新鮮さや珍しさだけではなく、人との繋がりと共にあるところも、鎌倉野菜ならではの特徴なのかもしれません。

料理を盛り付ける器を

求めて麻美さんが

訪れたのは、

鎌倉の北にある

陶芸家・河村喜史さんの

陶房でした。

作陶は自然との対峙

邸宅の横にある洞窟を抜けると、そこは谷戸の自然に囲まれ、日常と隔離された、器と向き合うための空間が広がっていました。その奥には、迫力のある大きさと見た目の珍しさながら、そこに在ることに違和感を感じさせない、自然な佇まいをした登り窯の姿が。まるで多くの

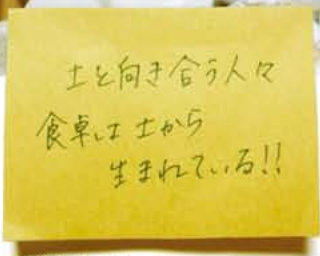
器に命を吹き込む「母」のような、大きくてあたたかい存在感を醸し出していました。

登り窯と、喜史さんの手を経て生み出された作品は、土から成り、灼熱の炎の中から生まれきたとは思えない、やわらかな風合いの白地や、深みがありながらも清しい藍色が印象的。

「土は自分にとつての道具ではなく、土を活かすために自分がいるのです。土の自然な表情を活かし、現象的に形に収まることを望んで作品作りをしています。」そう話してくれた喜史さんの作品は、作りこまれ過ぎた対称美とは違い、わずかな歪みや不均一さから、土の温かみの中に親しみやすさや、愛おしさを感じさせます。一方で、登り窯では安定した作品作り



八十年の歴史を抱える登り窯。窯は使わなくなった途端に崩れてしまうんだそう。



麻美さんメモ

はできないと言います。同じ窯の中でも火の加減によって、全く違う色合いを持った焼き上がりになり、毎回予測がつかないとのこと。また、窯の火入れは、勘と経験で薪をくべながら温度調節を行い、一昼夜かけて焼成する間は一時も気が抜けない作業なのだそう。人の手と自然の偉大な力を借りて生み出される作陶に、非常に神聖なものを感じました。

食卓を彩る器の大切さ

作品に自分の主張のみを全て表現することはせず、使い手に譲る部分をわずかに残しておくことを大切にされている喜史さん。使い手の表現が自身の器と組み合わせることで、器は全く違う表情を見せることができるのだと言います。

一方で、最近では食事における器の存在がおろそかにされているとのこと。料理と器の組み合わせや、四季の移ろいを旬の食材で味わうなどの、日本特有の食への意識そのものが薄れつつあるそう。喜史さんの食に対するこだわりを伺いながら、舌だけで味わう食の愉しみ方ではなく、日本人の感性ならではの食の愉し

み方を改めて教えていただきました。喜史さんは実際に、鎌倉の飲食店と共に、自身の器と食事を通して日本の食文化の良さを知ってもらう機会を提供されています。日本文化を色濃く残す鎌倉から、日本の食文化と共に作品を送り出すことは、とても相性がいいことなのかもしれません。

器ができるまでの尊い手仕事と自然の偉大さに感動し、手と土のぬくもりが感じられる器を選んだ麻美さん。

食卓を支えるあらゆるものへの感謝の気持ちりがこもった一皿に仕上がりそうです。



河村 喜史 かわむらきふみ 陶芸家

北大路魯山人が築いた登り窯を祖父の代から引き継ぎ、作陶活動を行う。手打のお蕎麦や、自家製ソーセージ、すっぽん鍋などを自宅で愉しむ程の美食家な一面もあります。

食材と器を手に入れ、

同時に背景にある

作り手の思いと手間を

受け止めて、

調理にとりかかった麻美さん。

そんな麻美さんもまた、

食に対して大切な思いを

持っている一人なのです。

目に見えない思いこそ
本当の美味しさ

「手の温かみを感じる料理にこだわりたい。」

これが、食を提供する際に彼女が大切にしていること。「手当てをする」という言葉があるように、料理を作る人の思いは手を通して料理に移るんだそう。

「下手であれ、手間が掛かった料理でなくたって、お母さんの料理が美味しくて

毎日食べられるのは、食べる人がお母さんの思いを感じているから」そう話す彼女は、なんでも手作りにこだわって育ててくれた母親こそが、自身の食の原点だと教えてた。

麻美さんいわく、料理を美味しく作るにはレシピ通りにただ作るのではなく、自然と人が育んだ食材にきちんと向き合い、加減を気にかけてあげること。そして、料理をする人は食材の声を聞きながら、素材の持つ力を引き出して見守ることが大切なのだといいます。料理の前とその先にいる人のことを思い、自身の思いを込めて料理を作る。その一皿に関わる全ての人への思いこそが彼女にとっての最高の隠し味なのかもしれません。

*

さて、出来上がった料理をさっそく、食材と器を提供してくれたお二人に食べていただくことに。

麻美さんが作ってくれたのは鎌倉野菜の蒸し寿司。
和田さんが栽培した鎌倉野菜を活かし、

三種類のちらし寿司に仕上げました。この日はまだ寒かったため、喜史さんの升形をした器に一つ一つ盛り付けて、蒸し器で温めていただきました。旬のロマネスコを酢飯に混ぜた見た目も食感も楽しいお寿司に、紅芯大根の鮮やかな煮汁を混ぜたお寿司など、斬新ながらも素材の良さを活かした料理に、お二人は興味津々。また、升形をした器の珍しさや、鎌倉野菜の美味しさ、器によって違う表情を見せるお寿司など、それぞれの話が弾んでいきます。

あらゆる鎌倉が詰まった一皿

麻美さんは、誰もが親しみのあるちらし寿司を、鎌倉の人との繋がりから見つけたそれぞれの「思い」と、そして麻美さん自身の「思い」をも詰め込んで、鎌倉の新たな郷土料理として表現してくれました。

明確に郷土料理を定義するのは難しいけれど、鎌倉の様々な「思い」が詰まっている料理こそ、鎌倉の郷土料理と言えるのかもしれません。
また、料理の裏側に誰かの「思い」があ

ることを感じる事ができれば、お腹だけでなく、人のあたたかみを味わいながら心まで豊かな気持ちで満たしてくれるのだと思います。
三人も、それぞれの「思い」を料理と一緒に堪能して、心もお腹も満たされた様子。

この一皿に詰った三人の「思い」こそが、舌で味わえる美味しさを支え、そして心までもを満たしてくれる鎌倉ならではの「美味しさ」でもあるのです。

(文・塚本夏苗 写真・小鮎秀仁)



→
麻美さんの盛り付けによって、器の美しさも料理の見た目の美味しさも、より一層引き立てられていきます。



鎌倉の新しい郷土料理として
お母目で作った理由

- 海外の方によく訪れるエリアとして、西洋野菜と日本の伝統的料理をうまくコラボレーションさせる
- とくに季節の野菜が豊富に活用できるため、一年中食べられる
- 幅広い年齢層の方に召し上がってもらえる
- 鎌倉野菜としらし、わかめなどの特産物を出会わせる美味い組み合わせ

お坊さんのカレー



日本家庭でも定番メニューのカレー。でも、作る人によってこだわりも味も違ってくるカレー。カレーに対するこだわりを知ればつくる人の人柄、背景、食に対する思いがみえてくるのかもしれない。禅の修行を積んだ朝比奈恵温さんがつくるカレーにはどんなこだわり、味があるのだろうか。つくることも食べることも楽しんでる朝比奈恵温さんのつくるカレー、通称恵温カレーとは？

臨済宗のお寺で7年間修行を積んだ朝比奈恵温さん。若いお坊さんは同じ臨済宗のお寺で数年修行をして一人前になる。この修行ではもちろん食に対する価値観も学ぶ。「禅修行の時代、食に関してとくに注意されたのが食物を無駄にしないことと、余計な音をたてないことです。昼の余りものを使って夕飯の雑炊をつくったり、失敗して料理を焦がしてしまったりしてもみんなできちんと食べました。余計な音をたてるということは心をひとつにする座禅ができていないということなんです。だから、余計な音を立てようものなら先輩や和尚さんに叱られました。食事中はもちろんですけど、食事を作るときも他の修行をしている人の邪魔になるから余計な音を立てないです。そのため、

まな板にタオルをかけて音がしないようにしたり工夫してましたね」

恵温カレーの人参は皮をむかずにつかわれている。皮と中身の間にも栄養があるから、というものがあるが、食物を無駄にしないという仏教思想が活かしているのかもしれない。

朝比奈さんは以前、消化器系の病気を経験されており、その時から繊維質をとるために野菜を、特に根菜類をとるようになったそう。



撮影：漆戸美保

しらす娘 なっちゃん の しろすの情熱を探る旅

第一段 しらす屋さんに行くの巻 作・境 夏香 絵・やじまひろこ



朝比奈恵温さん
臨済宗鎌倉五山第四位の浄智寺の御住職

「修行の時とは違い今はフードプロセッサとかいろいろ調理器具があつて、料理をつくるのが楽しいですよ。ルーは最低3種類は使うけど、毎回何か決まってるわけではないです。」朝比奈さんは恵温カレーのレシピを特にメモやノートに残してあるわけではない。もちろんある程度の目安はあるが、毎回自分の勘で何を使うか決めてるそう。「振る舞う人に子どもがいれば甘口のルーを混ぜてみたり、大人だけなら辛口のルーだけでつくってみたりします。蓮根、大根なんかも使ったことがあるけど、これは子どもに評判が良くなかったからやめました」

朝比奈さんは栄養に気をつかい、食材を大切にしながら、今日も「食」と向き合い、食事をつくることも食べることも楽しんでる。

(文・丹羽貴紫 写真・石橋雅人)

ジャガイモが入っていない代わりに朝比奈さんのカレーには人参がたくさん入っている。「人参はなるべく多く入れたいから、フードプロセッサでジュース状にして入れることもありますよ」ジャガイモのデンプン質より、人参の繊維質をとるように心がけているそう。