

小田原のあいしいもの

～身近なる美食～



《小田原の美味しいもの》ってなんだろう

小田原の食べものと言えば、かまぼこ、梅干し、アジの干物……と、《ザ・日本の朝ごはん》のような顔ぶれがすぐに思い浮かぶ。もちろんそれも伝統的で大切に守っていききたい食文化なのだが、令和5年の今、《小田原の美味しいもの》ってなんだろう、とあらためて考えてみた。

小田原のまちなかから郊外まで小さな旅を何度か楽しみながら、こだわりの農作物を栽培する農家、そして漁師だけでなく猟師にも出会った。東京で活躍するシェフや発酵文化人類学者といっしょに小田原を巡り、彼らの舌を酔わせ、心を揺さぶった食べものを聞いた。

そこから見えてきた《小田原の美味しいもの》は、地場がりの魚、朝採れの野菜や柑橘類、ついさっきまで野山を駆けていたシカやイノシシなど、この地の豊かな自然の中で育まれた食材だった。

相模湾の魚も、畑でつくられる野菜も、驚くほど種類が多い。揃っている。市内の鮮魚店や農産物直売所へ行けば、とびきり新鮮な旬の味覚が手に入る。だからこそ、熱いココロザシを持った料理人やパティシエが小田原に出店し、その恵まれた地の食材を使って、腕を奮うのだ。

魚、ジビエ、野菜、フルーツ、発酵食、郷土料理、地産地消マルシェ。この冊子は、《小田原の美味しいもの》を訪ね歩いた記録である。取材をしているときに、ある生産者さんは、「ここは本当に豊かなところなのに、長いこと暮らしていると、それが当たり前になって、いろいろ見逃してしまうんだよね」と言っていた。きっと、まだ出会っていない《小田原の美味しいもの》は、わたしたちの想像以上にたくさんある。楽しみだ。



4 地魚 FISH
とびきり新鮮！種類豊富！
小田原の魚、もっと食べませんか？

8 ジビエ GIBIER
すぐそこにある素晴らしい山の恵み

10 地場野菜 VEGETABLE
そのシェフは野菜のささやき声を聞く

14 フルーツ FRUITS
季節のフルーツを美しくスイーツに

18 発酵 FERMENTATION
小倉ヒラクさんと
小田原の発酵文化を巡る旅

22 郷土食 NEO LOCAL FOOD
進化するシン郷土食
『かます棒のみかんジュースピラフ』を学ぶ

25 マルシェ MARCHE
本屋のウラの朝市から生まれる
《ささやかな楽しい変化》が
小田原をおもしろくしている件

とびきり新鮮！種類豊富！ 小田原の魚、 もつと食べませんか？

漁師、鮮魚店、料理人、バイヤー。いつも早朝の魚市場で顔を合わせている4人のプロフェッショナルが語る小田原の魚。「このままだと地魚の未来やばくない？」なんて話も飛び交いつつ、海の男たちの魚への愛は、相模湾より深し！



地魚座談会 in 小田原漁港

『イルマーレ』依田隆さん
魚料理で知られるイタリア料理店のオーナーシェフ。

『魚藤』高橋邦明さん
創業132年の鮮魚店4代目、魚料理『魚藤 邦』も営む。

『ヤオマサ株式会社』
内藤淳一郎さん
県西部に11店舗を展開するスーパーの鮮魚バイヤー。

『日渉丸』高橋渉さん
2代目船長として定置網漁を行う。ホームは江之浦の海。



季節はずれのアンコウが 春の名物料理に变身する

「今日は魚のプロフェッショナルである漁師、鮮魚店、料理人、バイヤーのみなさんにお集まりいただいて、小田原の魚についてお話をさせていただいたら、と思っています。小田原魚市場で取引される地場がりの魚は、主だったものだけでも年間60種以上あり、『未利用魚』と呼ばれる魚も含めると、400種以上と言われるほどバリエーションに富んでいます。まずは、小田原でとれる魚で、あまり知られていないけど実はおいしいよ、というおすすめめ魚がありましたら教えてくださいませんか？」

高橋邦 これ、早いもの勝ちだよね（笑）。ぼくは4月から5月にかけてとれるチダイが好きです。ハナダイとも呼ばれていて、『小鯛の笹漬け』にも使われているタイですね。大きいのは高級魚なんですけど、小さいのをさばいて、酢で洗ったやつが好き。見た目も桜色で、とてもきれいなんですよ。

高橋渉 チダイはうまいよね。邦が小さいのを好きっていうのは、皮付きのまま酢で締めて使いたいからだよ。大きいと身も厚くなってしま

うんで、食べると口の中でちよっとまどろっこしい感じになる。チダイの皮は小さくて薄い方が歯切れがいいんだよ。

内藤 チダイは小さいと、さばくのが大変ですよ。ヤオマサでも、10キロくらいなら何とかなるけど、100キロきたら、ああもう今日オレ帰れないぞー、って気分になるので、大量には仕入れません（笑）。

「市内の居酒屋で春になるとアンコウ鍋を出すところがあって、しかも『アンコウ鍋』と『アンコウの子鍋』の2種類があるんです。最初は『小鍋』の間違いかと思っただんですが、注文したら、トロトロチュルチュル食感の子（卵）がたくさん入っている鍋で、とてもおいしかったので、それからは毎年楽しみにしています。小田原のアンコウも知るひとぞ知る美味ですかね？」

内藤 今まさに、ぼくの好きな魚は春のアンコウ、と言おうとしていました（笑）。アンコウのシーズンは本来冬場なんですけど、産卵期に岸へ集まってくるようで、小田原では春先に刺し網や定置網でとれるんですよ。季節はずれのアンコウだから市場では安い値段しかつかないんです

が、これがすごくおいしいんです。アンコウは常磐が有名ですが、小田原のアンコウはなにしろとれたてプリプリのものが手に入りますからね。

「どうやって食べるんですか？」

内藤 やっぱり鍋ですね。ちょうど歓送迎会の時期なので、ぼくが幹事になったときは、みんなでアンコウ鍋をついたりします。『アンコウの七つ道具』って言うのとおり、皮からヒレ、内臓までほとんど食べられますから。ヤオマサでも部門が違うと小田原のアンコウを知らない社員がいたりするので、初めて食べて、こんなにおいしいんですか！って驚かれます。

依田 ぼくも小田原のアンコウが大好きですよ。イタリアでもアンコウはとれるんですけど、鮮度があまり良くないんですよ。しかも小さくてうま味も薄いので、向こうではパンチエッタ（塩漬け豚バラ肉）などと合わせて調理したりします。東京でお店をやっていたころは、ここまで鮮度のいいアンコウが入荷することなんてなかったから、あえて『小田原の春の魚』として、菜の花など地元の春野菜と軽く煮込んでサフラン

仕立てにしたり、フライにして新たなねぎを添えたり、昆布締めにしてパスタに使ったりしています。安かった魚がちゃんとお金になれば、たくさんとれても捨てることはないし、漁師さんも報われるし、いいこと尽くめじゃないですか。豊洲市場へ行けば全国から集まった魚が手に入りますけど、こと鮮度に関して言えば小田原市場はピカイチじゃないかな。

「どれほど流通が発達しても『東京の新鮮な魚』と『小田原の新鮮な魚』の違いは大きい、まったくのベツモノ、ってことですね。両方を知っている依田シェフにそう言っていたけれどと最高にうれしいです。アンコウもそうですが、小田原の魚の鮮度は、やはり最大の魅力であり、最強の武器なんですよ。」

依田 おもしろいもので、魚の鮮度って、お客さんに何も言わなくても、料理を口にしていたいた瞬間にちゃんと伝わるんですよ。ふだんあちこちで魚を食べているひとほど、その違いに敏感ですね。小田原では春にハモもとれるんです。関西の夏のハモはガリガリに痩せているのに、小田原のハモは大ぶりで脂が

のついでに鮮度抜群なので、関西の方が食べると、ハモってこんなにおいしいのか、ってびっくりします。小田原に住んでいる方は、意外にそういう地元の魚の良さをわかっているような気がしますね。

「何となく小田原には「幼いころから魚を食べて育った魚にうるさいひと」がたくさんいるものと思いましたが、もしかしたら、この海辺の街にも「幼いころから魚を食べていたわけじゃないひと」が増えているのかもしれない……。」

依田 ぼくが東京からこちらに来て一番驚いたのは、強風が吹いたり、台風で海がうねったりすると、何日間も市場に魚が並ばなくなってしまうこと（笑）。東京時代は、とりあえず卸し業者さんに注文しておけば魚が納品されるわけですけど、小田原だと「ほんとに魚ってなくなるんだな」という状況になる。魚が毎日あるのは決して当たり前のことじゃない。相模湾と渉さんたち漁師さんのおかげです。



丸ごと一匹の生魚を 売りがらない時代

「今も毎朝、魚市場に行かれていますか？」

依田 そうですね、お店が港の目の前ということもあり、もう市場をのぞくのが習慣になっていますね。うちはメニューがなくて、ぼくにまかせていただくスタイルなので、時にはセリに出さない魚を涉さんから特別に分けてもらって、これは今日1尾しかとれなかった魚です、珍しいのでこういう料理にしてみます、というふうなストーリーをお伝えしながら食べていただくこともあります。

高橋渉 依田さんは、今日はものすごくおいしい魚が手に入りました、とはじめに言うことで自らハードルを一杯上げてしまっただけで、腕があるからさ、できあがった料理はその言葉よりもさらに上をいっているんだよ。そこがすごいところだよ。実際、なにを食べてもおいしいもの（笑）。

「内藤さんは「小田原の新鮮な魚に
おいしい魚はない」と言っていました
が、依田さんは市場で知らない魚を見かけた
ら、とりあえず買
てみる派ですか？」

高橋邦 うちの鮮魚店に来て、涉さんのとった魚をぜひ試していただきたいですね。『日渉丸』さんの何がすごいって、アジならアジで、常にクオリティが変わらないんです。自然相手ですから、ふつうは出っこみ引っこみあると思うんですけど、涉さんの魚だけは、いつ仕入れてもクオリティがブレないんですよ。

高橋渉 俺の魚はほかより3割高いかもしれないけど、3割以上おいしいものを邦に渡しています（笑）。

「『日渉丸』の定置漁では、涉さんは常に網の中の魚を見ていて、できるだけストレスを与えないように網をやさしく取り扱ったり、手で直に触れないようにしながらスピーディーに生け簀に運んだりして、魚種によって野締め（海水水で締める）、活け締め（包丁で締めるほか、ワイヤーで締める神経締めも併用）などを使い分けると聞きました。」



依田 珍しい魚を見かけたら、1回チャレンジしてみたくありません。試食してみて、これは自分の料理に使えるか使えないか判断します。ぼくの料理はあくまでも魚が主役なんです。小田原は野菜もおいしいので、はじめての魚と旬の野菜を組み合わせたメニューを考えたりするのも楽しいですね。

「ところで、最近よく「丸ごと一匹の生魚が売れない」という話を聞きますが、本当ですか？」

内藤 売れないし、売りがらないというのが実情ですね。例えばスーパーの魚売場なんかでも、販売スタッフの人件費が上がって、水道光熱費も高くなっているんで、時間をかけて丸の魚を刺身におろしたりして販売するようなスタイルは、結局効率悪い、生産性低い、ってことになってしまっただけですね。そのまますお客さんが丸ごと持ち帰ってくれる分にはいいんですが、今はそういう方も少ないんじゃないですか。



高橋渉 船上で網に入った魚が見えた時から、今日はあの魚とあの魚がどれくらいいる、サイズはこれくらい、というのわかるし、それなら全部で何箱になるな、あの2尾だけとれた魚はどここの料理店だな、とかいろいろ考えて、その日の売上目標を弾き出すんです。よく友達に計算早えなって言われるんですけど、別に頭がいいとかじゃなくて、そういうことを毎朝やってくるからなんだろうかね。

高橋邦 アジにしてもブリにしても、涉さんのとった魚をさばって取引先に納めるのが仕事なので、その魚はほぼ全部、ぼくが包丁で開いているんですが、まあ見事においしいような身をしたものばかりです。だから、涉さんの魚に関してはもう、良くて当たり前、っていつも思っていますね。絶対はずれることはない、という安心感があるんで、ぼくも自信持って納めることができますし。

「小田原はこれほどの魚どころなのに
にお寿司屋さんもじわじわ減っている
という話ですし、この街の漁業、
鮮魚店、飲食店などを取り巻く環境
は厳しいですね。これからどうした
らよいでしょうか？」

「なんと！売る方が売りが
らない？」

内藤 だから結局、切り身の鮭や、フライパンで温めるだけの電子レンジでチンするだけの魚の商品が増えていくんです。寂しいことですが、それを並べているだけの売り場になりつつあります。スーパーの魚売場は、国の統計でも、肉の消費指数はずっと右肩上がりですが、魚はずっと右肩下がりでですからね。主婦の方や肉は料理も簡単で使いやすいけど、魚は何をつくるにしても手がかかって面倒くさい、という意見が多いです。

「かつてはスーパーの影響で、街の鮮魚店が減った時代もあったと思うんですが、今度は生魚を取り扱うスーパーが減っているということですか？」

内藤 ほかと同じことをするのはイヤなんで、ヤオマサは逆に、生魚に特化した売場になっていますし、丸の魚もたくさん並べています。中でも小田原のシティモールというショッピングモールにある「クイーンズマートヤオマサ店」は、小田原に揚がっ

高橋渉 まずは小田原の子どもたちにうまい魚を食べてもらって、魚好きを増やしていかないと。俺だってさ、ずっとシイタケ嫌いだったんですけど、依田さんのところでおいしいシイタケがあることを知ってから、食べるようになったから（笑）。

依田 いや実はぼくも魚が大嫌いだったんです（笑）。もともと埼玉の出身で、魚はとにかく生臭いし、とくに青魚は全然食べられなくて、本当に魚がイヤでした。だからこそ、魚を嫌いなひとの気持ちにはわかるし、こんなにおいしいものだと思ったら、苦手なひとにその素晴らしさを伝えていきたい。涉さんが言うように、未来に向けた子どもたちの食育も大切です。幼いころから新鮮でおいしい魚を食べる機会、例えば学校給食などにそういう魚を取り入れたりして、最終的には、子ども親もみんなが、ああ本当に小田原は魚のおいしいところなんだ、って思ってくれるようになったらいいですね。そういう素敵な街には、きっとほかからも人が集まってくるでしょうし。

高橋邦 今後のことを考えると、つつい新しいことをしようと思いが



たサメや珍しい魚介類を販売し、水族館みたいなお店にして集客に力を注いでいるんですが、ありがたいことにクチコミで広がって、遠方からもお客さんが来てくれます。どこかあえてそういうことをやらないと、ほんとにこの先、日本近海でとれる魚って食べられなくなっちゃうんじゃないか、という危機感があるんですよ。実際にもう、鮭やタコ、マグロなどスーパーの売場にある魚介類の6割くらいは、すでに輸入ものに占められていますから。

**まずは子どもたちに
うまい魚を食べてもらう**

「小田原の魚が売れない。とくに生の魚、丸の魚が売れない……昔、街の中に小さな魚屋さんがたくさんあった時代には、魚を買ったら魚屋さんがさばいてくれたんですかね。だからみんながわりと気軽に魚屋さんで生の魚を買っていたのかな？」

高橋邦 いや、昔はむしろ、魚屋がさばくことはなかったですね。今と



ちなんです。ぼくは最近、何か良いものを残せたらいいな、っていう感覚になっているんです。オヤジやオフクロがこれまでやってきた魚のさばき方とか、漁師の涉さんから教えてもらった魚の食べ方とか、ぼくらが未来に向けて残していきたいものって、実はそういう中にあるんじゃないのかな、って。街の魚屋として、残すものをきちんと残しながら、わざわざ来てもらえるような魅力がある店にしていかなければ、と思っています。

依田 そうそう、未来に向けて残すと言えば、ぼくが暮らしていたイタリアの漁師は、魚を冷やす氷の使い方からして適当なわけ。だから小田原のプロフェッショナルな漁師さんや魚屋さんが、海外に行って魚の締め方やさばき方などを指導したりしたらおもしろいと思うんだけど、残念ながらぼくには予算がない（笑）。向こうのひとたちは、そういう技術や知恵を求めているので、行政とかがバックアップしてくれると

違って、包丁を使える方が多かったから、大きな丸の魚でも、ひと山いくらの小魚でも、そのまま買って帰って自分でさばくのが当たり前だったんです。

内藤 今のひとはたぶん、家に出刃包丁も柳刃包丁もないですからね。

高橋渉 どうさばいたらいいのか、どう料理したらいいのか、わからない時は魚屋さんに聞くと、こうするとおいしいよ、って昔は教えてくれたじゃない。ああいうサザエさんに出てくるような魚屋さんが、もうなかなかいないよね。

高橋邦 それはやっぱり、車社会になったのもひとつの原因ですよ。車で移動していると、近くの商店街にはわざわざ歩いて行かないようになるから。たまに、ご近所のお客さんから、お子さんのお食い初めに使う尾頭付きのタイを頼まれるようなことはありますけどね。

高橋渉 そういえば、いつのころからか、そういう丸ごと焼いた魚を食べなくなったよね。昔は、もつとふつうに焼き魚を食べていたけど。今、食卓に登場する焼き魚って、切り身ばかりなんだろうね。

内藤 おそらく今後5〜10年ぐらいで、市場の買受人も鮮魚店もさらに減っていきますよね。魚を食べてくれるひとが増えないかぎり、漁師さんも稼げなくなるし、魚関係の仕事は、もう誰もなり手がなくなってしまうんです。だからそんな時代が来ってしまう前に、小田原のみなさん、もつと地の魚を食べましょう、っていうのが、ぼくら4人に共通する切実な思いではないでしょうか。

「みなさんが愛情を込めて毎日取り扱っている地魚は、やっぱり誇るべき《小田原のおいしいもの》であることを、今日あらためて教えていただいた気がします。本当に小田原の大切な伝統文化のひとつである漁業が危機的な状況を迎えてしまう前に、なんとかしたいですね。今ならまだ間に合う、いや、間に合わせないといけない、と思うので。あと、お話を伺っていたら、なんかすごく家族といっしょに魚のことを話したくなりました。とくに子どもに、今日聞いたことを話したい。そして週末になったら、とびきりおいしい小田原の魚を食べようと思います。ありがとうございました。」



長谷川さんたちがいまや都内のフレンチなど
飲食店 50 軒以上に卸している小田原のシカ肉

海のイメージが強い小田原だが、実はその里山はジビエ（野生鳥獣肉）の宝庫。獲れたての新鮮なシカやイノシシが食べられる地元の飲食店も増えている。古くて新しい山の恵み、小田原ジビエを広めることに情熱を燃やすひとたちに会ってきた。



すぐそこにある
素晴らしき山の恵み



シカ、イノシシ、アナグマ
小田原はジビエ天国なのだ



『ルトロワ』山田博信さん

とは知っていたが、まさか小田原産のジビエを、地元で味わえるとは。でも、ジビエは臭い、硬いと敬遠されてきた一面もある。小田原ジビエは何が違うのだろう。

わたしの疑問に、山田さんは即答した。『ジャパマルチハンターズ』さんのおかげですね。彼らがすぐ近くの山で獲れたシカやイノシシを最高の肉に仕立ててくれるんです。

仕留めた後の処理の仕方で肉質が決まる

2021年に設立した『ジャパマルチハンターズ』は、ジビエに精通した料理人、長谷川謙司さんと、狩猟のエキスパートである宮本亮さんを中心とする狩猟卸業者。小田原の狩猟区域から車で30分圏内に食肉処理施設を構えている。



『ジャパマルチハンターズ』長谷川謙司さん

さらに、特殊な食材と思われがちなジビエを広く食べてもらいたいとの思いから、加工用の工房を開設。場所、偶然にも『Le 3』のとなりというからびつくり。小田原ジビエをどんどん盛り上げていく立役者、長谷川さんと宮本さんに話を聞いてみた。

が重要であることを知った。処理が遅れるほど、その体温によって肉が劣化してしまうのだ。「ほくらの強みは、猟場から最短20分のところに食肉処理施設があること。たぶん日本一アクセスがよい処理施設ですね」。毎日、5ヶ所の猟場を回っているという宮本さんは誇らしげにそう語る。

日本一新鮮なジビエを
食べられる街を目指す

設立から3年。これまでに約1000頭のシカを捕獲し、首都圏を中心に小田原の飲食店にも卸してきた。肉は適度に熟成させた方がおいしいといわれるが、ジビエに対する長谷川さんの考えは異なる。「エソジカと違い、ホシニュージカは長期熟成に耐えられる大きさではありませ

ん。むしろ朝締めシカは甘み、香り、食感が素晴らしい。北海道や九州では難しいけど、小田原なら獲れた翌朝に届けることだってできる。日本一鮮度がいいジビエを追求していきたいですね。



『ジャパマルチハンターズ』宮本亮さん

ということ、朝締めのシカをその日のディナーメニューとして小田原の飲食店で楽しめる日が、近々くるのかも？話を聞きながら、『どこよりも新鮮なジビエを食べられる街』なんて夢みたいなフレーズが浮かんでしまった。いや、おいしいジビエのために奔走する人たちがいるこの街なら、きっとすぐに叶うはず。



Wine bar Le 3
(ワインバー ルトロワ)

小田原市中町1丁目3-16
松喜味の飲食街
☎ 050-8880-1879 月曜定休
<https://le3.jp>



そのシェフは 野菜のささやき声を聞く

いつも当たり前で食べている野菜。名の知れたローカル野菜は『下中たまねぎ』くらいしか思い浮かばない。そんな小田原ベジタブルが、実はとてもおいしくて、贅沢なものであることを教えてくれたのは、地元野菜をふんだんに使ったイタリアンで知られる『Cuore Ricco』の小嶋一生さん。シェフはなぜ小田原の野菜にそこまで惹かれるのだろうか。



『Cuore Ricco』シェフ 小嶋 一生さん

小田原市出身。大学卒業後、横浜のカフェレストランに就職。その後、移住した北海道では大好きな野菜に囲まれながら5年間を過ごす。2017年、季節感あふれる野菜料理を中心としたイタリアン『Cuore Ricco』を小田原にオープン。

コースは野菜が主役、肉と魚は付け合わせです

螢田駅からほど近い住宅街にある、日常を忘れさせてくれる隠れ家的な一軒家のレストラン。ここ『Cuore Ricco』では、フレッシュな野菜がメイン料理だ。「一般にコース料理は、肉や魚を



食べさせたいので、野菜は付け合わせになります。ぼくは逆なんです。野菜を食べてほしくて、それに合わせて肉や魚を添えています」と、オーナーシェフの小嶋一生さん。

小嶋さんが野菜のおいしさに開眼したのは、5年間住んだ北海道の美瑛町だった。農産物の直売

所に併設されたカフェでは、いつも採れたての野菜をたくさん使って調理していた。地元の小田原へ戻ってお店を開くときには、「おいしい野菜をいっぱい食べてもらおう」と決めていたそうだ。実際にコース料理で使われる野菜や果物は多い時で30種以上にもなり、一皿はかなりボリュームミ。見た

目の美しさもさることながら、「野菜それぞれの食感を活かすことに気をつかう」と言う。そんな野菜愛あふれる小嶋さんが野菜と出合う主な場所は、小田原各地の生産者の野菜がずらりと揃う「A直売所『朝ドラファルミ』成田店」。開店する朝



9時半の少し前に着いて、まずはパークと見て、初物や希少な野菜をチェック。あとはフィリングで選ぶという。「野菜の音が聞こえるんです。生産者さんの思いをぼくが勝手に感じているのかもしれないですね」。おもしろいことに、さまざまな生産者の野菜が並ん

でいるコーナーで、「これ！」と指を動かして手に取った農産物は、「なぜかいつも同じ生産者さん」なのだと言う。やっぱり呼ばれている？

地元の農産物の料理を1年通して提供できる幸せ

北海道を知る小嶋さんにとって、小田原の野菜はどんな印象なのだろう。「小田原ってすごく寒いわけでも、暑いわけでもないの、年中いろんな野菜があるんです。『下中たまねぎ』が有名ですけど、葉物も充実しているし、珍しい野菜にチャレンジしている個性的な生産者さんもいるんですよ」。

ぜひその個性的な生産者さんを紹介してください！とお願いして、小嶋さんがとくによく料理に使っている農産物の生産者さんを教えてもらった。

まずは、大のお気に入りというシイタケの生産者、杉崎祐一さん。「杉崎さんのシイタケはクオリティはもちろんですが、サイズ感や価格設定もいい感じなんです。オーリーブオイルでマリネして、グリルパンで焼いて温めて食べる」と、とってもおいしい。葉物野菜では、つい手にとってしまう生産者が國原郁和さんだ。「イタリア野菜などいろいろな野菜にチャレンジしている印象で、とくに大好きなのがブチベール。これが出る時期は、見つけたら即、買い占めているくらいです(笑)」。

神田農園さんのキクラゲもよく使う。とくに白キクラゲはデザートでも大活躍。「異業種から農業に参入している方なので、一般の農家さんにはない感性があっっておもしろい」という『グリーンバスケットジャパン』の加藤かいさんが栽培するマイクローリーフも、いまや『Cuore Ricco』の料理に欠かせない存在だという。

実は小嶋シェフ、6年前にこの店をオープンした際、当初は全国各地か

ら旬の野菜を取り寄せようと考えていたそうだ。しかし、うれしい誤算というべきか、小田原の野菜は予想以上に種類が豊富で、予想以上にココロザシのある生産者が多かった。だから今は「1年を通して地元の農産物を使ったお料理を提供できることに幸せを感じています」と微笑む。

小嶋さんはJA直売所で仕入れるだけでなく、そうした生産者の畑を訪ねることで、野菜への思いをさらに深めている。「自分の目で畑を実際に見て、生産者さんから野菜づくりの話を聞くことは、料理をする上でとても大事なことです。小田原の生産者さんはみんながんばっているなあ、いつも刺激を受けているんです」。



Cuore Ricco
(クォーレ・リッコ)

小田原市蓮正寺 149-11
☎ 0465-46-9661 日・月曜日定休
<http://cuorericco.com>

『グリーンバスケットジャパン』

加藤かいさん



栽培しているもの：オリーブ、マイクロリーフなど
栽培地：小田原市、南足柄市
販売場所：マルシェや Web サイトからの注文を通して直売
<https://www.greenbasketjapan.com/>

マイクロリーフが大人気 世界レベルのチャレンジも

小田原のみならず都内の有名料理店でもマイクロリーフ（野菜やハーブの幼い葉）やイタリア野菜が大人気。小田原と南足柄に点在する15ヶ所もの畑で、西洋野菜とオリーブ（約600本）を栽培している。加藤さんはオリーブ栽培を軌道に乗せ、世界に通用するエクストラヴァージンオイルとして流通させる！という野望をもつ男なのだ。2018年に初めて搾ったオイルがニューヨークで銀賞に輝いた。「小田原の地に合う栽培方法を模索しています」と未来を見つめる。



Chef's voice

小田原のおしゃれな飲食店はだいたい加藤さんのマイクロリーフや西洋野菜を使っています。ルッコラは驚くほど濃い味わい。オリーブオイルもおいしいですよ！



杉崎 祐一さん



栽培しているもの：原木シイタケ、香酸柑橘類など
栽培地：小田原市風祭
販売場所：『朝ドレファ〜ミ♪成田店』など

滋味深くジューシー！ 虜になる原木シイタケ

40年以上も原木シイタケを栽培し続けているベテランの杉崎さんいわく、「小田原は暖かいから菌回りがいいんだよ」。金回りならぬ菌回り。年間を通して原木シイタケを出荷するためのハウス栽培と、傾斜地の雑木林を利用した露地栽培を行う。何万本という《ほだ木》を管理し、上質のシイタケを出荷している。「原木シイタケは傘が開いていなくて厚さのあるものが、うま味も食感もいい」のだそう。

Chef's voice

ハウスと雑木林に並ぶ《ほだ木》の栽培規模を見て、ただただすごい！と圧倒されました。杉崎さんがこだわる原木シイタケの食感を大事にしたいですね。



小嶋シェフが教えてくれた とっておきの小田原産 ベジタブル



Chef's voice

プチベールって畑ではこんな姿なんですね。野菜はほぼ生では使わないので、國原さんの葉物野菜もまず蒸して急冷後、鉄板でソテーすることが多いです。

苗屋さんの強みを活かして 珍しい野菜を栽培中！

小嶋シェフが「見つけたら買い占める」という、イタリア野菜プチベールをつくっているのが國原さん。畑で実ったプチベールの姿にびっくりしたが、「ケールと芽キャベツの掛け合わせです」と聞いて納得。苗屋さんが本職なので、その強みを活かして珍しい品種も栽培。小田原の伝統野菜の『真ねぎ』や近年人気の『とろとろステーキなす』など、農業を極力使わずに少量多品目の野菜づくりをしている。



國原 郁和さん



栽培しているもの：プチベール、葉物など
栽培地：小田原市久野
販売場所：『朝ドレファ〜ミ♪成田店』など

生キクラゲならではの プルプル食感にハマる

胡蝶蘭を長年栽培していた神田さんが、キクラゲ農家に転身したのは2021年5月。農園を訪れてキクラゲを購入していった最初のお客さんが小嶋シェフだったというから、さすが！オガクズやフスマなどでできた菌床で栽培したキクラゲは「大人の掌よりひと回り小さいくらいのサイズになったら」収穫。熱湯で30秒湯がくだけで、プルプルな食感に。サラダにも炒め物にも大活躍なのだ。



『神田農園』 神田智充さん



栽培しているもの：キクラゲ
栽培地：小田原市寿町
販売場所：市内スーパーマーケット、
『小田原まちかど朝市』など

小田原でキクラゲをつくっているのは神田さんだけです。生の食感が大好きで、ふつうのキクラゲのほか、白キクラゲも美しいのでよく使っています。

Chef's voice





収穫されたフルーツに 新たな命を吹き込む

小田原の偉人、二宮尊徳の銅像が迎えるエントランスを通り店内に入ると、色鮮やかなケーキが並ぶガラスケースに目を奪われる。『Patisserie HINNA』のエグゼクティブ・シェフ・パティシエ有野孝さんが笑顔で迎えてくれた。「職人としての集大成のつもりで臨んでいます」。キラリと目が光る。ため息が出るほど美しくドレッセ（盛り付け）されたケーキが運ばれてくると、テーブルからは歓声が上がった。有野さんはお菓子づくりに35年以上関わり、小田原に暮らして15年になる。ケーキに使われているのは、地元で栽培されて

いるフルーツだ。収穫されたフルーツに新たな命を吹き込むのがパティシエの仕事。「ここでケーキづくりをする上で、とにかく畑と距離が近いというのがなによりの魅力ですね」と有野さんは目を

細める。

フルーツを一番おいしく食べられるタイミングで収穫して、できる限りフレッシュな状態で使う、そんな贅沢ができるのは、この地域の特性を熟知して、おいしいフルーツづくりにひたむきに取り組む生産者さんとの結び付きがあつてこそ。

例えば土耕栽培でおいしさを追求する『佐野ストロベリーファーム』のイチゴ。大きさが揃っているものだけでなく規格外サイズのものも仕入れて、そこらはスポンジの間に挟むことでロスなく使い切る。

皮がおいしい柑橘といえば、『廣井園芸』のニューサマーオレンジ（日向夏）。皮の裏にある白



季節のフルーツを 美しきスイーツに

日本中のありとあらゆるフルーツを知り尽くし、その魅力を最大限に活かした美しく味なるお菓子を生み出し続けてきた有野孝さん。店名はアイヌ語で『食べ物への感謝』を意味するというパティスリー『HINNA』を訪ねて、小田原のフルーツの魅力を教えていただいた。

巡り来る季節の味を お客様と楽しみたい

おいしさの秘密は、素材まかせではない。当たり前のように、それぞれのフルーツに合わせて、スポンジやタルト生地、材料を変えている。その日届いたフルーツの甘さや酸味を現場のスタッフが判断して、クリームの甘さを調節する。小規模なお店だから、そこまで手をかけられる。

フルーツだけでいただくよりもおいしく食べられる、そういうケーキを地元の生産者と共ににつくり続けて今年で3年。「この仕事の楽しさはなんといつても、お客様からの『おいしいね』という声なんです」と有野さん。店ができた当初より今の方がおいしく、お客様にも喜んでいただけるようになった、と自負する。

「ケーキのラインナップは一年中同じではありません。今年もイチゴの季節が来たね、栗のお菓子



が出たね、というように、毎年巡り来る季節の味をお客様と一緒に楽しみたいですね。



Patisserie HINNA
(パティスリー・ヒンナ)

小田原市南町 2 丁目 1-60
☎ 0465-23-2881 無休

『Patisserie HINNA』パティシエ 有野 孝さん

北海道出身。国内有名ホテルや外資系ホテルでパティシエを務め、前職の『キルフェボン』では商品開発責任者として数多くのフルーツタルトのレシピを開発。パストリーラボ・ヒンナ代表。

『佐野ストロベリーファーム』 佐野 晃一さん



栽培しているもの：イチゴ
住所：開成町牛島
販売場所：『佐野ストロベリーファーム』にて直売

味わいと糖度にこだわり
あえて土耕栽培を選んだ

丹沢山地と西湘の海風が交わる開成。ハウスに足を踏み入れたとたん甘い香りに包まれる。園主の佐野さんが栽培するのは果肉まで真っ赤でジューシーな県内初のオリジナル品種『かなこまち』。薄ピンクで桃のような香りと味わい、驚きの一粒は『桃薫』。ほかに『紅ほっぺ』『おいこベリー』が実っていた。イチゴの味わいと糖度を追求した結果、水耕栽培ではなく、あえてメンテナンスが大変で腰が痛くなる土耕栽培にこだわる。海のリネラル分をはじめ、18種の栄養素をブレンドした土にしっかり根を張るイチゴ。収穫量も通常の1/3程度に絞り、味の密度をぎゅっと凝縮させている。「毎日早朝にひとりハウスでイチゴを眺めていると、イチゴの方から手入れのタイミングを教えてくれるんです」と佐野さん。将来はフルーツの輸出や途上国での技術指導などもやりたいそうで、夢はまだまだ広がっていく。



朝どれの柑橘やイチゴを すぐ使えるのが小田原の利

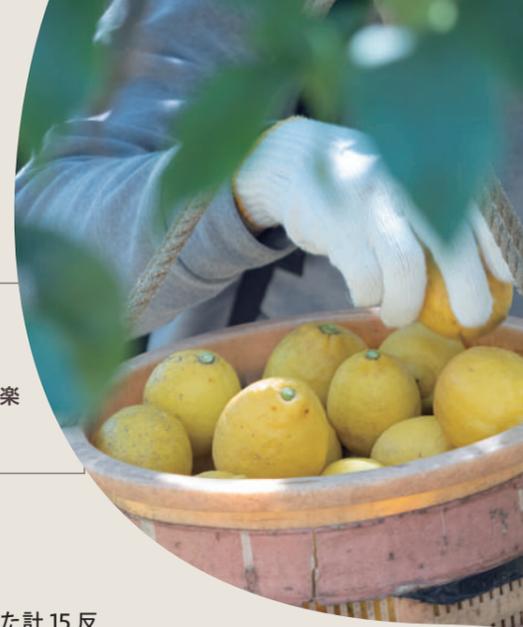
『小田原柑橘倶楽部』 鈴木 伸幸さん



栽培しているもの：片浦レモン
栽培地：主に小田原市根府川
販売場所：『Cafe 小田原柑橘倶楽部』などで販売

《水レモン》にも欠かせない
やさしくておだやかな香り

株式会社『小田原柑橘倶楽部』は、かつてミカン畑だった計15反にもなる耕作放棄地をレモン農園として再生し、3年前に植えた300本の苗を栽培中。農薬も化学肥料も使わない安心・安全な片浦レモンは、「香りがおだやかでやさしいんだよね」と鈴木さん。サイダーやゼリー、ジェラート、ドロップなど、片浦レモンを使った商品は小田原土産としても人気を呼んでいる。焼酎と水、レモンでつくる小田原市民のソウルドリンク『水レモン』も、片浦レモンを絞ると、ひと味違うという噂なのだ（ちなみに『水レモン』は市内の居酒屋ならだいたいメニューにある）。ぜひ、お試しあれ。



Pâtissier's voice

収穫してすぐのレモンは驚くほど果汁が豊富なんです。無農薬栽培だから、安心して皮ごと使えるのがうれしいですね。



『廣井園芸』 廣井 弘義さん

黄金に輝く太陽の恵み
相模湾を望む柑橘の楽園

明治中期から続く柑橘農園。相模湾が一望できる廣井園芸は、10月の極早生みかんを皮切りに、青島みかん、レモン、甘くて香りがいい神奈川生まれの湘南ゴールド、白いワタまでおいしいニューサマーオレンジなど、夏過ぎまで20種類以上が楽しめる柑橘の楽園。海の保温力、降り注ぐ日差しと海面の反射光、石の多い傾斜地で水捌けがいいことなど、柑橘にとっては理想的な栽培条件が揃っている片浦地区。ここで育つ柑橘は自然と糖度が上がって凝縮した味になる。「土地の力と、果樹の生命力が最大限に発揮されるように手を添えるのが農家の役割。一番の仕事人はお天道さんだからね。ぼくらはその手伝いをしているだけ」と語る廣井さん。太陽のような、おおらかな笑顔で。



Pâtissier's voice

廣井さんのおかげで時期によってさまざまな柑橘類を楽しませてもらっています。ニューサマーオレンジのふわふわした白いワタ、ぜひ食べてみて。



栽培しているもの：湘南ゴールド、ニューサマーオレンジなど
住所：小田原市根府川
販売場所：『朝ドレファ〜ミ成田店』などで販売





開成の豊かな水と酵母から世界に誇れるような日本酒を

ヒラクさんがまず訪れたのは、豊かな水が街を流れる足柄平野・開成町にある『瀬戸酒造店』。代表取締役・森隆信さんが酒蔵の前で迎えてくれた。森さんは東京のコンサルタント会社出身。地域おこしの依頼を受けて開成町で活動中に、後継者不在で存続の危機にあった瀬戸酒造と出会った。酒造りはもちろん未経験だったが、可能性を信じて38年ぶりに酒造りを再開した。2018年のことだ。長野県の酒蔵で杜氏を務めていた小林幸雄さんと運命的な出会いを果たし、それ以来、二人三脚で酒を造ってきたそうだ。



「いい日本酒づくりの基本は壁、天井、すべてが杉でできた清潔な空間に甘い香りが漂う。ここに蒸した米を広げ、麹菌をかけて麹を造る。瀬戸酒造店の麹造りは、職人が24時間体制で見守り、手で触って確認する昔ながらのやり方だ。



早速、森さんの案内で醸造所の扉をくぐる。まず最初に見せてもらったのは、精米した米を洗い、目指す酒質に応じて水に浸す工程だ。「サン、ニ、イチー」という緊迫したカウントダウンの声と水の流れる音が響く。「杜氏に言わせれば、洗米と蒸米で勝負が決まるといってもいいくらい最初の重要な工程なんです」と、森さんが説明してくれた。

小倉ヒラク

発酵デザイナー、下北沢『発酵デパートメント』オーナー。東京農業大学で発酵学を学び、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。著書に『発酵文化人類学 微生物から見た社会のカタチ』『発酵する日本』など。

小倉ヒラクさんと小田原の発酵文化を巡る旅

酒、味噌、醤油、納豆、漬け物……日本各地には風土に育まれたさまざまな発酵食があり、ここ小田原にも古くから残っている発酵食、新しくはじまったばかりの発酵食がある。『発酵』に魅了されて研究者となり、世界を旅しながら食文化をひもとく発酵文化人類学者の小倉ヒラクさんと、小田原の発酵文化を巡ってみた。



『一麹、二甑、三造り』とわれています。そのうち一番大切なのがこの麹造りなんです。それにしても、上品な香りの麹ですねえ。ヒラクさんが呟く。

麹と水を混ぜ合わせたものに、酵母、蒸米を加えて発酵させると『酒母』ができる。文字通り、これこそが酒の母。『瀬戸酒造店』では、開成町の花・あじさいから採取した酵母など、複数の酵母を使用しているそうだ。「ひときわ泡立ちいいのがありますね。タンクを覗き込んだヒラクさんが注目したのは、昔の蔵から採取された『蔵付き酵母』だ。この酵母を大きなタンクに移して、麹、蒸米、水を3回に分けて加えて発酵させると、ようやく

日本酒の原型が出来上がる。約3週間から1カ月ほど発酵させたのち、絞り、瓶に詰めてから加熱して酵母の動きを止め、日本酒が完成する。

酒蔵の見学を終え、庭園を望む縁側に腰を下ろした森さんとヒラクさん。ここは『角打ち庭園』と呼ばれ、さまざまな日本酒を試飲することができる。森さんがすすめてくれるのは、2023年にフランスで行われたフランス人によるフランス人のための日本酒コンクール『Kura Master 2023』純米酒部門で金賞に輝いた、『瀬戸酒造店』7銘柄のうちのひとつ『風が吹いたら』。

「このお酒は余韻が長く、いくつもの味わいが複雑に絡み合う。ワインのように食事に寄り添ってくれそうだな。酒造り再開以来、毎年さまざまな銘柄が国内外の賞を受賞しているという。どれもよほどおいしいのだろう、ヒラクさんのグラスはほとんど空になっていく。「銘柄それぞれに特徴がありながら、この地に流れる水の個性が素直に活かされ、すべてに共通して『瀬戸酒造店の酒らし

さ』がしっかり感じられますね。それがなにより素晴らしい!」

そんなヒラクさんをうれしそうに見つめながら、「東京からやってきたよそ者のぼくらの造った酒が世界的な賞を授賞して、『この町の誇り』と言ってもらえるようになって、本当にやってよかったです」と森さん。現在は発酵食品の掘り起こしや商品開発もはじめているそうで、川のせせらぎに見送られながら、『瀬戸酒造店』再訪を誓うヒラクさんなのであった。

余談だが、『瀬戸酒造店』の酒は繊細ゆえ、しっかり温度管理してくれる酒販店にしか卸していない。つまり、どこにもあるものではない。それなのにヒラクさんと小田原の街で飲んだ夜、たまたま訪れた居酒屋に『瀬戸酒造店』の酒があった。さすがヒラクさん、引きが強い(笑)。



現役活躍中のレトロ製麺機に『醸造設備クラスタ』大興奮

小田原へ戻って訪れたのは『加藤兵太郎商店』。小田原の街道沿いで『いちみそ』というブランド名で味噌を造り続けて170年あまり。機械化が進む工場も多い中、厳選した国産材料と箱根山系の地下水を使い、創業当



時からほとんど変わらない製法を守っている。

7代目当主、加藤篤さんの案内で、味噌醸造工場の中へ。丁寧に手入れされながら使い続けられてきた年代物の機械が並ぶ。最初に出現したのは巨大な圧力釜。大豆の色をきれいに仕上げるために京都や北陸では煮るとこ

ろが多いが、関東ではうま味を重視し、圧力をかけたり蒸しながら加熱することが多いという。「うわー、これはもしかしてトムゼット型？」と、蔵の中に突然響くヒラクさんの声。「おお！ヒラクさん、気づかれましたか！」。このトムゼット型の製麺機は、神奈川ではおそらく最古のもので、ヒラクさんも現役で動いているのを見るのが二度目とか。さらに上層階にも年代ものの米麴製造装置が並んでいた。「これは醸造設備クラスタ、胸アツですよ」。限られた空間をコンパクトに使った街中の工場ならではの工夫。ズラリ集合したレトロマシンオールスターズ。ヒラクさんのような『醸造設備クラスタ（醸造設備をめぐちや愛するファンたち）』を集めた小田原味噌蔵ツアー、なんていうのも楽しそうだ。

その後、味噌を熟成させる味噌蔵を見学。外観からは想像もつかないほど蔵は奥深く、大きな木桶が静かに並んでいた。その数、28本。地面には何と本格的な線路が張り巡らされ、1本あたり重さ2・2トンもの味噌を仕込んだ木桶を、少数の人力だけで出し入れできる仕組みになっている。聞けば加藤家の親戚がそのころ鉄道の線路敷設に関わっていたので、線路が手に入ったのだとか。なるほど！



その後、味噌を熟成させる味噌蔵を見学。外観からは想像もつかないほど蔵は奥深く、大きな木桶が静かに並んでいた。その数、28本。地面には何と本格的な線路が張り巡らされ、1本あたり重さ2・2トンもの味噌を仕込んだ木桶を、少数の人力だけで出し入れできる仕組みになっている。聞けば加藤家の親戚がそのころ鉄道の線路敷設に関わっていたので、線路が手に入ったのだとか。なるほど！



現在の味噌業界ではステンレスのタンクが主流で、木桶で熟成させる味噌造りは全体の2%にも満たないという。「木桶には酵母菌や乳酸菌が棲み着いて、蔵の味を生み出してくれます。手入れには手間がかかるけど、この杉の木桶を使った発酵熟成が、『いちみそ』のオリジナリティなんです」という加藤さんの言葉に、ヒラクさんも熱く頷く。

白味噌は3・5ヶ月、赤味噌は10ヶ月前後寝かせると出来上がる。小田原で人気があるのは熟

成が浅く塩味の利いた白味噌タイプ。味噌蔵に隣接する売店では量り売りもあり、複数の味噌を好みのバランスでブレンドして買っていくような地元の味噌好きも多いそう。

「味噌は家庭の味のベースとなる調味料。長く愛される味噌の味を守りながら、さらにおいしく、もっとたくさんの人に食べていただけを味噌を造っていきたくて思っています」と加藤さん。蔵の一角には、これからフランスへ出荷されるという味噌が積まれている。「瀬戸酒造店」も「加藤兵太郎商店」も、もうすでに当たり前のように世界と繋がっているのである。

削りたてふわふわの鰹節という幸福を紙袋に詰めて

2日目は朝から海沿いの街を歩く。まずは、『鰹節・削節』という看板が目を引く『籠常商店』に到着。古い木造建築は築100年、関東大震災のすぐ後からここにある。店の裏手は砂浜だ。ガラス戸を開くと、鼻をくすぐる鰹節の良い香り。店主の加



小田原の気候に逆らわず、虫も共存しながら、茶樹の品種の特性

を活かすような紅茶作りに挑戦しているのだ。

次に飲んだのは『ほうじ紅茶』。春摘みの茶葉を焙煎機で焙じて製茶するのだが、高温処理をするためカフェインが少なく、後口に苦味が残らない。食事にも合わせやすいオーカル茶として旅館などにも需要があるという。

お茶作りや農業が生活と離れたものではないことを、若い世代の人にも感じてほしいと、『如春園』ではさまざまなワークショッ

プも行って、茶摘みから釜炒り、紅茶作り、ティスティングまで、発酵過程を含め楽しみながら学ぶことができる。

自然に逆らわないお茶といえ

治佐卓さんによれば、かつてはお店の裏に着く船から直接魚を買い、洗って干して燻して鰹節を作り、販売していたのだそう。

魚を燻して乾かしたものは『荒節』と呼ばれ、見慣れたパック入りの鰹節は、この『荒節』を削ったものだ。さらにカビ付け&乾燥を2回以上行って熟成させたものが『枯節』。ヒラクさんが、「カビの一種であるカワキコウジカビを付けて発酵させる『枯節』の製法が確立したのは江戸時代なんです。でも、もとの『荒節』は室町時代後期からありました。鰹を干したものの自体は、1000年以上前の平安時代から使



われてきたような食材なんです」と教えてくれた。そうか、厳密には鰹節すべてが発酵食品なのではなく、『枯節』だけが発酵食品なのか、と初めて知った。「昔は、各家庭で削るのが当たり前だったんですよ」と、加治佐さんが懐かしむような光景が見ら

鰹節・・・籠常商店

れたのは昭和40年代まで。その後、『籠常商店』でも鰹節を削ったものが商いの中心となった。今は店頭での直売のほか、地元のホテル、飲食店、病院、学校などに配達しているそう。

出汁といえば昆布やいりこなどを使う地域もあるが、小田原・箱根エリアでは、圧倒的に鰹出汁が主流。『籠常商店』店頭には4種類の削り節が並んでいる。鰹、宗田、混合（鰹&宗田）、そして鯖。「初めて買いに来たら、どんなふうに選べばいいんですか？」とヒラクさんが聞くと、「迷っているお客さんにはまず、何に使いたいか尋ねています」と加治佐さん。「家庭のお味噌汁なら混合ですね、しっかり味が出るので。色と香り重視なら、ダントツで鰹。小田原の料亭さんや箱根の高級旅館さんなど、より上質な出汁にこ



だわるところからは、『血合いをすべて抜いてから削って』というようなご注文もありますよ。鰹節はラーメンや蕎麦のお店でよく使われます。鰹の荒節の厚切りと組み合わせてご注文いただくことも多いですね。」

取材中、地元の男性が買い物に来た。鰹と混合を100グラムずつ。昔ながらの紙袋いっぱい詰めた。削りたての削り節を抱えて去って行く後ろ姿を、みんなで見つめてしまった。きつとヒラクさんも妄想していたはずだ。あのうっとりするような香りの鰹節から、どんな料理が生まれるのだろうか、と。

インドで感動した紅茶の味や香りを小田原産の茶葉を使って再現したい

最後に訪れた発酵スポットは、コロナ禍の只中にオープンし、今年3年目を迎える『如春園』。店主は小倉友哉・純子夫婦。小田原周辺の3ヶ所の茶畑で、農業を一切使わず、有機・無施肥栽培でお茶を育て、店舗内の工場

で発酵、製茶まですべて行っている。昼間は、南インドスパイスカ

レーのランチと、手作りデザートを提供する人気カフェだ。ヒラクさんは「農作業からお茶作り、さらに加工から提供まで全工程を手がけるところなんて滅多にないですよ」と興味津々。

最初にティスティングさせてもらったのは、4月に摘んだお茶で作った『こゆるぎ紅茶 春摘みファーストフラッシュ』。「なんて良い香り！」と、ヒラクさんから感嘆の声がこぼれる。短い発酵時間で茶葉がほのかに青いまま仕上げ、繊細な香りが特徴だ。緑茶や白茶のような清々しさもあって、「ミルクを入れず、お茶単品で楽しんでいただきたい一杯です」と友哉さん。

『こゆるぎ紅茶』の茶葉は、この地域で古くから飲まれている『やぶきた』。本来紅茶にはあまり使われない茶葉を使って、インドで感動した紅茶の滋味や香りを目指す。インドの作り方を手本に、

和紅茶・・・如春園





進化するシン郷土食

『かます棒のみかんジュースピラフ』を学ぶ

《小田原を代表する魚》の座は、アジからカマスへ変わってしまったのだろうか？手ごろな値段で買えてさまざまな料理に使えるカマスが大人気、というウワサを聞きつけて、下北沢の人気料理店『namida』のオーナーシェフ田嶋善文さんが小田原へ。迎えるは、手にかます棒を持った三人衆！



かます棒のみかんジュースピラフ



「東京でカマスといえば干物。家庭の食卓ではあまりお目にかからない魚です。地元小田原ならではの料理が楽しみです。」

田嶋シェフが訪れたのは、国道1号線沿い、大正12年に建てられた陶器店をリノベーションしたカフェ『えじまや』。そこには岩田雅子さん、金子千支さん、佐久間圭子さんが待っていた。3人は小田原を中心に60年以上活動を続けてきた食生活改善推進団体『六彩会』のOGで、地域の食材を使った家庭料理のプロだ。

「相模湾には8月末から12月初旬まで、ヤマトカマス（ミスカマス）の群れがやってきます。旬の時期は地元のスーパーマーケットなどでも買えるんですよ。『えじまや』代表の岩田さんが語る。このカマスを小田原の名物郷土料理に！と県水産技術センターが開発したのが、太いストローのような『北条一本抜き器』。頭と尾ビレを落としたカマスにグイッと差し込むと、あっという間に内臓を

と中骨がスポッと抜けて調理がラクラク、というこの超便利グッズを使って骨を抜いたものが、通称かます棒なのだ。

『六彩会』にはたくさんのかます棒レシピがある。一番人気は、パン粉をつけてサクサクに揚げた一本揚げ。まずは揚げたてを使った『やさいたつぷりかます棒サンド』を覚えていただいた。食パンの上に、千切り野菜とかます棒のフライを、ピクルス入りのオーロラソースをかけながら重ねる。ペーパーで包んで半分に切ると、美しいサンドイッチの層が現れた。「カマスフライの軽やかなおいしさと野菜、濃厚なソースの

相性が抜群にいい！ポリウーミーだけどヘルシーでお腹にやさしくて、食べ飽きないおいしさですね」と田嶋シェフ。

サンドイッチを楽しんでいた柑橘の香りが漂ってきた。厨房を覗くと、炊き上がったのは何とみかんジュースだけで炊いたごはん。その上にはグリルでふつくと焼かれたかます棒が並び、刻んだ青じそ、白ごま、梅干しに彩られた『かます棒のみかんジュースピラフ』が完成した。

田嶋善文さん
和食をベースにイタリアン、フレンチの食材や手法を巧みに取り入れた《食中酒と食》をテーマに活動する下北沢の人気料理店『namida』のオーナーシェフ。

手際のいい3人の調理とはいえ、意外なほど手軽で見栄えもいい。そのさっぱりとしたおいしさに田嶋シェフがうなる。「酢飯よりも華やかな香りのみかんピラフが、焼きカマスにぴったり。ご当地食材の梅干しもアクセントになっていてニクいなあ。これ、いくらでも食べられちゃいますね。」

続いて運ばれてきたのは、海苔で巻いて揚げた『かます棒のいそべ揚げ』。何ともいえない香ばしさが鼻をくすぐる。田嶋シェフが「郷土料理と聞くと、昔のままの古くさい料理、と思われてしまいがちですが、実は全然違う。地域ごとに時代に合わせてアレンジされ、姿を変えながら生き続けているようなワクワクするものなんです」と教えてくれた。地元食材で健康な家庭料理を、と研究を重ねてきた女性たちの情熱が、つくり上げた現代の郷土食は、なんだかモリモリ元気になってくるおいしさなのだ。

家庭で活用できるように身近な食材でつくられたシンプルなお「六彩会」のレシピを見ながら、「レシピは各家庭でそれぞれが演奏」調理するための、音楽家にとつての楽譜のようなもの。地域の貴重な財産ですね」と田嶋シェフが目を細める。「カマスはクセがなく扱いやすい。ヘルシーに良質のタンパク質がとれる。料理人として

かます棒は穴が空いているから、中に何か詰めたくなくてしまふよなあ、というシェフのつぶやきに、次々にアイデアが飛び出す。種なしオリーブはどうかしら、魚の練り物を詰めてもいいかも、フライじゃなくてもんぶら衣をつけてもいいですよ……4人の料理人によるめくるめくかます棒トークは、いつまでも続いた。

はモチベーションがあがる食材ですね。」

えじまや 和かふえ&陶器
小田原市南町1丁目3-4
☎ 0465-22-6602 月・木曜定休
かます棒を中心とした家庭料理を提供中。3人はほかのメンバーと共に『おだわら地産地消料理の会』としても活動し、地元食材を使って開発したレシピは60種以上。





本屋のウラの朝市から生まれる 《ささやかな楽しい変化》が 小田原をおもしろくしている件

商店街の活性化を目指して2009年にはじまった『小田原まちなか市場』。これまでに『小田原まちなか朝市』をトータル200回以上、『小田原まちなか軽トラ市』を20回開催してきた。そこから地産地消にこだわった《小田原の美味しいもの》がいくつも生まれ、人気の出店者が開いた飲食店もじわじわ増加中。商店街どころか小田原という街全体を元気にしている『小田原まちなか市場』の立ち上げメンバーにお話を伺った。

『十二庵』

浅沼宇雄さん
脱サラ&独学で湯河原に豆腐店を開業。昨年『全国豆腐品評会』でよせ豆腐が日本一に。

『旧三福不動産』

山居是文さん
小田原のちょっと「おっ!」となる賃貸・売買物件を取り扱う不動産会社の代表取締役。

『平井書店』

平井義人さん
120年続く老舗書店の4代目。『小田原まちなか市場』という素敵なタクラミの首謀者。

『志村屋米穀店』

志村成則さん
創業明治20年の米屋5代目。全国各地のこだわり米、自ら栽培した無農薬米を揃える。

『はなまる農園』

石井久喜さん
農園で150種以上の野菜やフルーツを栽培。レストラン『はなまるキッチン』を経営。



浅沼 平井さんから誘われて『小田原まちなか市場』に出たとき、ぼくはまだ湯河原に豆腐屋を開いて2週間しか経っていませんでした(笑)。そのあとたしか商店街の駐車場や歩道などで何度か朝市をやったから、『平井書店』ウラのスペースで定期開催するようになったんですね。忘れられないのは、平井さんの「小田原のまちなかには地元のものを買う場所がないから朝市をやるうー!」っ

平井 最初は、野菜やお豆腐、お米、お酒など、地元でひとつのジャンルにこだわっているおもしろそうなひとに声をかけて集めました。なにしろ初めてのイベントだったので、出店者はほとんど一本釣りみたいなものでしたね(笑)。

「『小田原まちなか市場』が開催している『小田原まちなか朝市(以下、朝市)』の最近の出店者を見ると、天然酵母パン、有機野菜、キクラゲ、柑橘類、ジビエ肉、惣菜など、ローカルのおいしいものが集まっていますね。2009年に『小田原まちなか市場』がはじまったときから、地産地消がテーマだったんですか?」

Recipe

『かます棒のみかんジュースピラフ』のレシピを大公開!



食材・調味料 (4人分)

- みかんジュース 360cc
- 米 2合
- かます棒 4本
- 大葉 10枚 (千切り)
- 梅干し 3個 (たたいておく)
- 白ごま 大さじ3



つくり方

- ① お米を2合洗い、ザルに30分以上あげておく。
- ② 炊飯器にお米の分量の目盛までみかんジュースを入れる。
- ③ かます棒(あるいはカマスの身)をアルミ箔で包み、ふっくらとグリルで焼く。仕上げにアルミ箔を開け、表面にうっすら焼き色をつける。
- ④ お皿に炊きあがったごはんを盛り付け、焼きあがったかます棒をのせ、たたいた梅干し、千切りした大葉、白ごまをふって飾る。これで完成!
- ⑤ かます棒の身をほぐして混ぜて食べる。

郷土食



て言葉。農作物にしても惣菜にしても、地元でつくられていたものが気軽に買えないなんておかしいよね、だったら自分たちで朝市やっちゃおうか、というところからはじまったんです。

平井 スタッフは当初、ぼくと石井さん、志村さん、『マツシタ靴店』松下さんの4人でスタート。そのあと浅沼さんが加わってくれたんだよね。

―朝市の魅力とは？

平井 生産者さんがうれしそうに説明して、お客さんもそれをうれしそうに聞いているような風景が好きですね。

石井 お客さんは野菜を「おいしく食べたい！」って思っているし、その食べ方をちゃんとしてっかとお伝えできる朝市という場が、



ぼくにとっ
てはすごく
魅力的でし
た。あと朝
市は、7時
半から9時
の1時間半
という開催

お客さんの求めるものがわかるし、 どう売ったらいいのかわかってくる

平井 そうしたらバインミーが毎回売れるほどの人気となり、これなら小田原でいけるかも、という手応えを感じたころ、たまたま近くに空き店舗が出たんです。ラッキーでしたねー。

―朝市では《生産者と料理人》みたいな横のつながりも生まれそうですね。

平井 『なんくる農園』『楽農園』の無農薬野菜や『神田農園』のキクラゲ、『鈴木果樹園』の柑橘類、『ジャパンマルチハンターズ』のジビエ肉など、朝市には小田原中の魅力的な食材が集まります。飲食店のシェフたちも来るから、



出合いの
チャンスは
いっぱいあ
ります。
石井 ぼく
も朝市に出
ていたとき
に知り合っ

時間がちょうどいい。売ることにばかり時間を割きすぎると、生産することができなくなってしまうから。

平井 朝市の撤収なんて10分で終わるものね。まあみなさん、早い早い(笑)。

志村 ぼくは田んぼで米づくりもしているの、もつと地元のお米を知ってもらおうと思って朝市に参加しました。ふだんは海辺エリアにボツンと孤立している店なので、朝市でたくさんのお客さんと接することで、あらためて商いを勉強させてもらった感じですね。米屋って何となく入りにくいものだけど、朝市で一度顔を合わせるとハードルが下がるようで、店まで来てくれるお客さんも増えました。

どうしたらもっとよくなるか、 毎月真剣にミーティングしていた

浅沼 今はマルシエもいっぱいあって、出ているひとたちもみんなおしゃれたけど、あのころの泥臭い感じもよかったよね(笑)。どうしたらもっとよくなるか、毎月真剣にミーティングしていた

て、いまだに野菜を納めているレストランがいくつもありますよ。

―出会いと言えば、平井さんはイベントにきた方を口説いて、ボランティアスタッフになってもらっているそうですが……。

平井 何となく、イベントの運営に興味ありそうだな、というひとがわかるんですよ(笑)。

―小田原はどうしてそんなにボランティア体質のひとがいっぱいいるんですかね。

平井 『小田原まちなか軽トラ市』のときは『チーム☆エンジン』という若手ボランティアチームが活躍してくれたし、『小田原ブックマーケット』も『しおり隊』というボランティアスタッフに支えられていますよね。そういう素敵なひとが多い土地柄なんですよ。

―それは間違いなく小田原の素晴らしいところですよ。これま

し、みんな熱気がすごかった。そういう仲間ができたことも、そこで学んだことを湯河原に持ち帰れたことも大きかったですね。

石井 小さな朝市なので、毎週来てくれるお客さんとはお互いに顔をおぼえて、なんか良い感じの雰囲気になるんです。いつもコーヒーを差し入れてくれるお客さんがいたりして、うれしかったな。

―『小田原まちなか市場』は商店会単位ではない、個性豊かなメンバーの集合体。2011年からは関東地方初の軽トラ市も開催するようになりましたよね。リーダーである平井さんのエネルギーが活動のモチベーションは？

平井 ぼくは遠回りするタイプなんです。だから一見、無駄に見えること、まわりくどく見えることも、やりたくなる。なによりも自分の探究心を満たしたい、という願望があるのかな。昔は技術



であまりフィチャーされてこなかったと思うので、今回きっちり書いておきましょう(笑)。今後やりたいことはなんですか？

平井 毎年3回開催していた軽トラ市は、2019年11月に開催された第20回を最後に、コロナや会場となる商店街の電柱地下化工事などのためお休み中なんです。いずれ誰かが引き継いで復活させてくれたらいいですね。

浅沼 ぼくはこの朝市をキッカケに小田原と関われるようになったわけですし、今後もおいしい豆腐をつくって、小田原のみなさんに喜んでいただくことが恩返しだと考えています。

志村 のどかな田んぼの風景や自然環境を大切にしていきたいので、例えば小田原の川の水も、もつときれいにして未来に残したいですね。みんなが美しい自然と共生しながら、健康で幸せな暮ら

屋をやっていたので、コソコソ調べて試して納得して、みたいなことが好きなんですよ。

浅沼 そうそう、平井さんの口癖は「実験」なんです。いつも「実験」って言うてる(笑)。だから、朝市も軽トラ市も、平井さんにとっては全部が実験なんだと思いますよ。もともとゴールを定めるひとではないし、実験のプロセスが好きというか、実験したいから実験しているだけなんじゃないかな。

―朝市に参加した方々が、山居さんの『旧三福不動産』に相談して、小田原に実店舗を持つような流れができてつづいています。そういう朝市の効果、影響力って、この街にとっても、すごく大切なことですよ。

石井 参加する側のモチベーションというか、「この朝市には可能性がある」という意識になるでしょうね。年齢層はもちろん、お客さんの求めるものがわかるし、どう売ったらいいのかわかってくる。最高のテストマーケティングの場なのだから、これから農業やお店をやるうとしていられる若いひと

しを送れたらいいな、と思っています。

石井 平井さんは消極的だけど(笑)、やっぱり最後に軽トラ市ファイナルをやってほしいかな。これまでに outlet した軽トラが何十台も勢揃いするようやつを盛大にやりたいな、って今日あらためて思いましたね、久しぶりに集まったら。

平井 最後に大きな花火を打ち上げるみたいに、1回だけならできると思うよ。

一同 おお？

平井 昼の部と夜の部に分けたら、全部で60台くらい出られそうだよ。

一同 おお！

石井 そうですよ平井さん、コロナにやられてこのまま終わってしまうより、最後にやっぱり「小田

にどんどん出ていただいで、たくさん
のことを学ん
でほしいな。

浅沼 小田原で最初に開いた『name on cafe』は残念ながら立ち退きでクローズしたんですが、今年、山居さんといっしょに旧三福ビルディング1階に『十二庵キッチン』というカフェを出しました。『平井書店』のすぐ近くでもあるので、そんなふうにご縁は続いているんだなーと思います。

―朝市に参加していたベトナム人のトウイさんという方が、今年、すぐ近くにベトナムカフェ『MIA CAFE』をオープンしましたよね。これも『旧三福不動産』物件でした。

山居 トウイさんが最初に物件を探しに小田原へ来たのは、2年くらい前なんです。ちょうど物件がなかったため、朝市にお店を出したりしながら待ちましよう、ということになって。

原に軽トラ市あり！」ってドカーンと伝えましようよ。

平井 はい、考えてみます(笑)。

山居 ぼくは不動産屋なので、シャッターだらけになった寂しい商店街に、新しい良いお店がどんどん入るようにしたいですね。シャッターが閉まっているところは、だいたいそこで商売をやっていた方が暮らしている住居兼店舗なので、なかなか貸し出してくれないんです。でも、軽トラ市を以前やったときに、空き店舗をアートスペースとして利用したりしたじゃないですか。ああいうことをキッカケに、空き店舗を貸してくれるケースが少しずつ増えているんですよ。

―おいしいものがあふれる朝市。そこに参加していた人気店が近くの商店街に実店舗を構えるようになったり、軽トラ市がシャッター商店街の活性化につながった。みなさんの活動から生まれる《ささやかな楽しい変化》が少しずつ積み重なって、小田原の街をおもしろくしている気がします。これからも楽しませてください。



FISH
GIBIER
VEGETABLE
FRUITS
FERMENTATION
NEO LOCAL FOOD
MARCHE



地魚
ジビエ
地場野菜
フルーツ
発酵
郷土食
マルシェ