

山菜料理 出羽屋 2024年夏号



山菜料理 出羽屋

〒990-0703 山形県西村山郡西川町大字間沢 58
ご予約・お問合せ：0237-74-2323 FAX：0237-74-3222
WEB：https://www.dewayaya.com



出羽屋の御節 2025

二段重 (4~5人前)

32,000 円 (税込・送料別)

内容：福を呼ぶお正月料理 約25品

大きさ：桐箱7寸サイズ

お届け：2024年12月30日[月]

または12月31日[火] 必着

出羽屋の御節 2025

二段重 (2~3人前)

23,000 円 (税込・送料別)

内容：福を呼ぶお正月料理 約25品

大きさ：桐箱6寸サイズ

お届け：2024年12月30日[月]

または12月31日[火] 必着



○年越しそばセットも一緒にいかがですか？

年越し月山山菜そばセット(2人前)

3,500 円 (税込・送料別)

内容：生そば(2人前)、山菜・きのこの具材(約10種類)、味付け鶏肉、そばのタレ

お届け：2024年12月29日[日]~12月31日[火] 必着

【お届けに関するご留意事項】

他の商品と一緒にご注文された場合は、まとめて配送いたします。
お急ぎの商品がある場合は、ご注文を分けていただきますようお願いいたします。

このほか、出羽屋オンラインストアでは、季節に採れる旬の食材が
たっぷり詰まったセットをお届けしております。

<https://sansai-dewayaya.stores.jp>



出羽屋の御節 2025
予約販売のお知らせ

今年も、8月1日より「出羽屋の御節2025」の予約販売がはじまります。皆様の健康と幸せを願い、希望に溢れる年をお迎えできますよう、心を込めてお作りいたします。滋味溢れる出羽屋の御節を是非ご賞味ください。

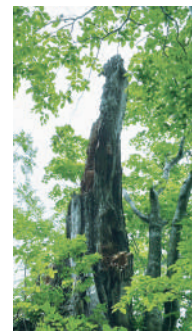


2年前に本の撮影で山に入ったときに見つけた大きな古木が、つい先日朽ちているのを見つけました。マスタケがなっていた、あのミズナラの木。マスタケは、木の終わりを告げてくれるきのこだと聞いていたので、その木を見つけたときには寿命も近づいているのかなと軽く思っていたのですが、実際に朽ちた姿を目の当たりにし、静かな終焉を迎えた大木の姿に感銘を受けました。それは、静かで優しく、そして深い美しさが宿っているかのよう。

現代人は、システマチックでオートマチックの中を生き過ぎていて。便利で効率も良く、情報や刺激も多い。その反面、自分以外のものに目を向けがちで、肝心の自分自身と向き合うことを見落としがちである。頭ばかりが働き過ぎて、心の揺れが小さい」となるほど、私の中で何かがストンと腑に落ちました。

人間も自然も、本当はもっと不安定でもいい、迷いや曖昧さ、不透明さも存在し、それすらをも受け入れることができたならば、人間と自然や動物とが上手に共生していく手が見つけられるのかもしれない。

今年も、自然は不安定であり、私たちはそんなゆらぎの中を生きていますが、誰かのモノサシではなく、自分のモノサシをもつことが、ゆらぎと上手に生きていく秘けつのような気がしました。



山菜の日2024 大盛況のうちに終わりました！



3月31日におこなわれた「山菜の日2024☆出羽屋の感謝祭」では、県内外からおよそ20店舗のマルシェ出店者さんにお集りいただき、たくさんのお客様にもご来場いただき、大盛況のうちに終わることができました。

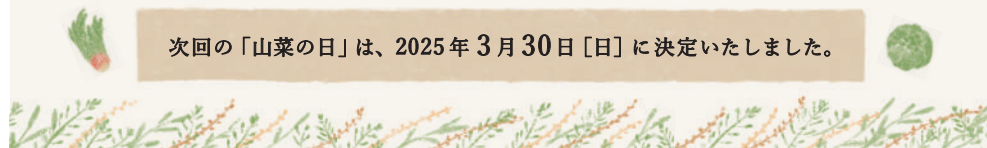


第二部の森ゆにさん×田辺玄さんによる演奏会も、私たちの心にやさしい明かりを灯してくれ、月山の麓にやわらかな春の風を吹かせてくれました。



皆さまとともに、春のおとずれをお祝いできましたことに心より感謝申し上げます。

次回の「山菜の日」は、2025年3月30日[日]に決定いたしました。





⑧ 私たちの夢

地球の将来や子どもたちの未来を守りながら、来たる100年に向けて、山の音楽祭や野外レストランを開催したり、自然の中での教育プログラムを作ったり、読んだ人の心があたたかくなるような本を書くのが夢です。

⑦ 音楽・アート・器

出羽屋で過ごす時間は、「おいしい」だけではなく、心をも満たしていただきたいと思っています。目に映る景色、耳から入ってくる音、器の触り心地…。設えているものは、山形のものだけではなく、これまでに出会った方々の作品や音楽もたくさん。それらは、私たちが表現したいテロワールにそっと寄り添ってくれます。

③ 川からの恵み

しんしんと降る雨雪が、大地にじんわりと染み込み、およそ60年の歳月を経て川へと流れていきます。厳しい環境を生き抜いた川の上流の魚たちは、身が引き締まり清らかな香りがします。美しい水からはじまる月山の物語は、この小さな幾重もの奇跡の巡り合わせで成り立っています。

④ 畑からの恵み

人里離れた畑で無農薬野菜をつくる細谷さんに、一年を通して色とりどりの野菜が採れるお日さま農園さん。そして固定種にこだわり野菜たちの本能に任せて育てる出羽屋ファーム。自分たちが手がけるおいしさの理由を知り尽くしているからこそ成せる味も楽しんでいただきたいと思います。

⑤ 命をいただく

このあたりでは、昔から狩りをしながら生活してきました。そしていただいた命は余すことなく大切に使います。毛皮は敷きものや服として、脂は塗り薬となり、臓器は内用薬、肉は食事へと姿を変え、無駄なく使っていきます。目の前のおいしさには一つひとつ命があること、人間のあらゆる営みが自然環境に与える影響を考えなければなりません。

⑥ ぶどう畑・こくわ畑

昨年、20年以上続けてこられたこくわの畑を引き継ぐことになりました。「食材に想いのある出羽屋に頼んで、もしダメだったら辞めようと思う」そんな嬉しいお話でした。私たちにとっても新しい挑戦。いよいよ今年の秋から収穫がはじまります。大切な思いを、未来へと繋いでいきます。

Road to 100

- 過去を知り、今を生き、未来を創る -

豊かな自然に囲まれ、今なお多くの食文化や伝統が色濃く残る西川町。かつては数多くの参拝客や行者さまをもてなしてきた出羽屋も、あと数年で創業100年を迎えます。“山と生きる。山に生きる、を理念に掲げ、食の循環を通じて豊かな社会をつくることをミッションに掲げる私たちが描く未来像とは――。



① 出羽屋

時間をかけてようやく一つの村のようにしてきた出羽屋。生産者さん、アーティストや作家さん、私たち料理人、そしてそれを選んでくださるお客様が、料理を通じてつながり、さらに広がっていく。それはまるで家族のようで、それが出羽屋の味となる。すべてが心地よく循環している、出羽屋の新しい流れです。

② 山からの恵み

どこを見渡しても山に囲まれているこの地域では、雪どけとともに一年分の食糧の収穫がはじまっていきます。それは、この土地ならではの生活のリズムであり、人が自然から多くのことを学んできた結果。これからも限りある自然を大切に、山からの贈りものに感謝をしていきます。

〈山ノオト〉 山ノヒト



A. PIE 酒井多聞さん(上山市)

「この景色をはじめて見たとき、ここでワインをつくらうと決めました」そうお話してくださったのは、ワイン醸造家の酒井多聞さん。出羽屋のある西川町からおよそ1時間、上山市の小高い丘に、酒井さんのぶどう畑は広がっています。酒井さんと私たちの出会いは1年前。知人から「山形でちよつと気になるワインがあるんだけど」と教えてもらったことがきっかけでした。「A. PIE」と

書かれたシンプルなワインボトル。そこに、私たちの心に感動と衝撃が走る美味しさが詰まっていたのです。

ワインとの出会いから一年たった今年の春、ようやく酒井さんのぶどう畑へお邪魔することが叶いました。この日は、収穫などを手伝ってくれるという奥様の英里香さんも一緒です。酒井さんの畑は5か所あり、この日は、今年になって人から譲り受けたという白ワイン品種メインの平地の畑と、少し離れたところにある赤ワイン品種用の西向きの小高い山の斜面を案内していただきました。上山の街を一望することができるとの畑、まるで酒井さんが来てくれるのを何年も待っていたかのようなこの場所を、ご本人もひと目で見気に入ってしまったのだとか。

酒井さんのワインづくりの基本は、ぶどうの栽培から醸造までを自分でこなうこと。そして、除草剤や農薬を極力使わない、自然に寄り添ったブドウ栽培。そのためか、足元はふかふか、小さな虫やかえるたちが元気に動き回っています。畑へは、ときどきタヌキやイノシシ、クマまでもが遊びにやってくるほど。また醸造過程でのこ

だわりは、二次発酵の際に樽の中で各ぶどうが合わさる時間をしっかりと確保することで、できるだけ同じ金の飯を食べる仲間のように仲良くしてあげる

こと。一般論やセオリーを優先するのではなく、ぶどうや酵母の本来の力を信じ、耳をかたむけ、もしもそれらがSOSを出していたらそつと手をかしてあげる。子育てと一緒で、見守ることはするけれど、一つひとつの個性を生かしてあげたい」と照れくさそうな笑顔で話す酒井さんの目は、醸造家としての真剣な目でもあり、一人の優しい父親の目でもありました。

そんな酒井さんが作るワイン「A. PIE」。ピュアな爽やかさを感じる白と、優しい味わいの中にも芯の強さを感じる赤。心をほぐくのびやかな



味わいは、まさに酒井さんそのもので、目をつむれば、美しい情景が浮かび上がってきます。ところで、「A. PIE」という名前。これは、

フランス語で「徒歩で」という意味。かつてバックパッカーとしてフランスを旅していたとき、目的地までずっと歩いていく自分に向かってみんなが声をかけてくれた「お前はここまで何で来たんだ？」という質問に、いつも決まって「A. PIE D」(歩いて)と答えていたという酒井さん。来年には、畑の近くに作業小屋と醸造庫を備えたワイナリーを作るのが目標だそうです。そこには、ちよつとずつでもいい、ゆっくりでもいい。自分が目指すところへまっすぐ歩いて行こうという気持ちで込められているのだそう。ワイン醸造家として、父親仲間として、そして大切な友達として。これからも末永いお付き合いをよろしく願います。



〈山ノオト〉 山ノ本棚

日常に転がっている小さなしあわせを探しに



『センス・オブ・ワンダー』

レイチェル・カーソン
訳：森田真生
絵：西村ツチカ
筑摩書房

はじめてレイチェル・カーソンの「センス・オブ・ワンダー」(上遠恵子さん訳)を読んだ時も、ずいぶんと衝撃を受けたのを覚えています。森田真生さんによる新訳と、「その続き」として森田さんが描く子どもたちの日常「僕たちの『センス・オブ・ワンダー』」もとても愛に溢れており、紡がれる言葉からはカーソンと二人の子どもたち、そして自然に対する心からのリスベクトを感じます。

文中の一説に「人間の言葉を巧みに模倣する人工知能より、僕は川の言葉を翻訳できる機械を見てみたい。川はきつと、繊細で壮大な、いくつもの物語を語り始めるにちがいない」とありますが、私も山に入るたびにまさに同じことを感

じていました。自然は言葉を発してはくれないけれど、ひとつひとつの事象から感じ取れるメッセージはたくさんあります。神秘であったり、警鐘であったり、豊かさであったり。木々や動物たちも、適者生存の生き方をしながらそれぞれの役割を担っています。人間が自然から学べることは無限大。彼らは人間のために存在しているわけではないからこそ、私たちはもつとあらゆることに想像を膨らませる必要があるのかもしれない。

心の動きが鈍くなっていたときに、たまたま手に取った一冊。ページをめくるたびにワクワクが増し、小さな宝物を見つけたような、なんともうれしい読書体験でした。