

## 信州の地元の恵みを伝える料理人

フランス料理店 エスポワールオーナーシェフ  
(長野県茅野市)

ふじき のりひこ

藤木 徳彦氏

藤木さんは、地元食材にこだわったフランス料理店を経営。長野県内各地で地域食材を利用したメニューづくりや料理講習会を多く手掛けるほか、「フレンチで味わう 信州12ヶ月」を出版し、地域に根ざした食を発信しています。

たとえば、池田町農産物加工組合「カモミールの会」が地元農産物を使用したレストラン「ビストロ カモミール」を開業する際に、メニューの作成、地元産豚肉の加工、流通ルートの確立を指導するとともに、加工品づくりについてアドバイスしました。

今後も、生産者と一緒に地元の食材の恵みを伝える料理人として、農産物加工や消費者との交流面での地域のリーダーとしての活躍が期待されます。



<藤木 徳彦さんからの最近の活動報告です>

## 「地域行政と民間企業の連携による地産地消ビジネス」

### 地域食材の新たな魅力発見

私は東京から地方へ移り住んだため、地方の方が当たり前で特筆すべきでないと感じている食材がとても魅力的に感じる事が多く、特に初めて扱うものには地域での伝統的な使い方に関わらず、新たな調理方法にチャレンジすることができます。その結果、地方の方が振り向きもしなかった伝統食を含む地域の食材が見直され、これまでとは違った調理方法で、再び活用されるようになったものもあります。

外からの目線でその地域の食材の新たな魅力を発見し、新メニューや加工品の開発などの方法でその魅力を発信するのが私の役割だと考えています。これまでも地域の産物を使ったレトルト商品を作ってきましたが、地酒と一緒にギフトセットにしたり、市長が市外へ出掛けるときの手土産にしたりと地域の方が「自分のふるさとらしいものを」と誇りを持って使ってもらえるようなものを作ることで、皆が自分の地域の食文化をしっかりと見つめ愛着を持って発信するきっかけになったと実感しています。



諏訪地方の伝統食  
「凍み大根」



「凍み大根」を  
使ったメニュー

### 「エキナカビストロ」の取組

昨年から今年にかけて、長野県塩尻市と東御市、JR東日本長野支社、NRE日本レストランエンタプライズ(株)との協力体制の下、JR長野駅のカレー屋を借りて「塩尻エキナカビストロ」、「東御市エキナカビストロ」を開催しました。カウンターメインの小さな店内でしたが、1週間限定でそれぞれの市町村の特産品を使ったメニューと地元産のワインや地ビールをビストロ感覚で楽しめるフェアです。なお、「塩尻エキナカビストロ」については、今年はJR塩尻駅で開催しました。

馴染みの食材が普段食べているのとは違った形で楽しめるとあって、塩尻市、東御市から訪れる方も多く、また長野県内各地から、それぞれの地域の特産品をワインやビールと合わせてどんな料理にするのかと興味を持って来店して下さる方もあり、期間中は毎日100名前後の来店者数になりました。

長野駅の新幹線改札口の目の前という立地から、もちろん長野県外の方の来店もありましたが、圧倒的に多かったのは長野県内からの来店で、塩尻市の場合には特に多くの塩尻市民の皆様が来店して下さいました。

このことから、地元の食材をもっといろいろな料理で楽しみたいという気持ちの強さを感じました。



塩尻ワインエキナカビストロ2010  
(JR塩尻駅で平成22年1月に開催)

## 頑張る生産者への応援

行政はいつも市民への公平性を重視します。もちろん、それは大切なことです。フェアで使う食材に関しても、満遍なくさまざまな生産者のものを使うことを求められました。しかし、私は料理人の立場で味の良い食材、やる気を持って取り組んでいる生産者の食材を選びました。頑張る生産者を公の場で評価することによって、周囲への刺激にもなりますし、消費者も食材を選ぶ基準を考えるようになります。また、自分の地域に美味しいものを作る生産者さんがいることや名産品があるという意識によって地域が活気づきます。

## 「地産地消」の本当の意味

地元で採れたものを地元で食す。地産地消とは本当にそれだけでよいのでしょうか。

地域の中には特に研究熱心で、ほれほれするような作物を作り上げてくる生産者の皆様がいま。お皿の上に完成した料理の向こう側には、そんな方たちのたくさんの思いが隠れています。食材の作り手の思いを知り、料理として表現する、そしてその思いも噛みしめながら料理を食べるのが本当の地産地消ではないかと私は考えます。

生産現場を訪れ、生産者の気持ちや努力する姿に触れ、お客様にもそれを伝える。私の店では料理でもサービスでも、これを心がけています。

この料理には、この人のこの食材でなければダメなんだという、その食材を使う意味を自分が体感しているかどうかを大切に、日々の料理を考えています。



エスポワールに野菜を提供している生産者と藤木シェフ

### オーベルジュ エスポワール

- 所在地: 長野県茅野市北山蓼科中央高原 TEL・FAX 0266-67-4250
- URL <http://www.wide-suwa.com/espoir>

### 仕事人のプロフィール

- 平成10年に茅野市内にオーベルジュ(料理を楽しむことを主体とする、宿泊施設付きのレストラン)「エスポワール」を開店
- 地元産の農産物、シカやイノシシなどのジビエなど信州の食材にフランス料理の技法を通して料理を発信
- 「エスポワール」を経営する傍ら、長野県外の各地で地域食材を利用したメニューづくりや料理講習会も手掛けている。