

県民のあゆみ9月号 奏であう人 番外編

山形県広報誌「県民のあゆみ」では、山形の“いま、輝いている人たち”を紹介するシリーズ企画“奏であう人”を連載しています。この企画では、山形県に縁のある素敵なお2人からお話をお聞きしているのですが、県民のあゆみの紙面には限りがあり、泣く泣くエピソードをカットしていました。

そこで、今回は「県民のあゆみ」9月号にて紹介しきれなかった大場隆太郎さんとUmui Emikoさんの奏であいを、「いま、山形から・・・」の特集記事としてお届けします。ぜひ、お2人のプロフィールなど「県民のあゆみ」本編と一緒に楽しみください。令和元年9月号：
<http://www.pref.yamagata.jp/ou/somu/020026/ayumi/2019ayumi/01ayumi09.html>

日本で一番川魚を釣る。そこに挑む理由とは・・・

「大リーグで活躍するプロ野球選手と草野球を楽しんでいる一般の人の言葉は、その重みが違うと思います。それと同じように、日本一の人が話すことだからこそ、インパクトがあり、人の心に響き、知ってもらえる機会が増えると考えます。」と大場さんは話します。

「日本一の釣果」を実現するため、川漁師を志して以来、漁解禁期間中は毎日漁に出かけ、1日最高309匹のヤマメを釣り上げたこともあるとのこと！



大場さんが釣ったヤマメです。大きくてきれいですね～♪

また、時間短縮のために漁場となるポイントとポイントの間は走って移動したり、なかなか他の人は行かない一歩間違えるとけがをしてしまうようなポイントを選択したりするなど、日々最大限の釣果を目指しているそうです。

これほどの厳しい課題を自分に課している理由について、大場さんは「好きなことは仕事にできる。その術を若い世代に伝えることが自分の使命だと考えます。しかし、自分が中途半端では説得力がない。だから、日本で一番川魚を釣ることにこだわっています。若い人が自分で工夫と勉強をして、諦めないで続けていけば実現できるということを伝えたい。それが自分が社会にできる貢献だと思います。自分を見て、好きなことに挑戦しますとってくれる人がいると、とってもうれしいし、自分の励みにもなります。」と言葉を紡ぎます。



大場さんが、まさに釣りあげるところ！！迫力があますね。

お皿は自分の表現の場

一方のUmuiさんは「お皿に自分なりの表現を入れている」と話します。「皆さんに伝えたいことは、もっと食材のことや生産現場、流通の過程について知ってほしいということ。無農薬の苦勞を知らないで、無農薬は高いという方がいれば、農薬の歴史や使わざるを得ない事情を知らないで、無農薬じゃなきゃ嫌とはねつける方もいます。農薬がなぜ必要とされているのかや、農薬が使われている野菜から農薬を取り除く調理方法があることなど、きちんとした知識を持って判断してほしいと感じています。食と歴史の深いつながりは、自分の身体の健康に関わることなので、もっと多くの人に知ってほしいと思っています。」



左:調理中のUmuiさん。おいしいものを作る横顔が素敵ですね～。

Umuiさんは、対談場所となったアトリエ兼カフェ「Umui」のほか、マルシェなどに店出しています。

ぜひ、Facebookをチェックして、お料理を召し上がってみてください♪

右:Umuiさんが作ったお料理です。食欲をそそります。食べたい！



山形に越してきた現在、Umuiさんの料理に変化がありました。「基本的には季節のものしか使いません。そのため、単一食材の料理バリエーションが増えました。大量に届くナスやきゅうりをどのようにおいしくいただくかなと楽しみながら作っています。他にフード・マイレージ※を増やしたくないというのも理由の一つです。その結果、今の私の料理は一期一会の出会いの料理なんです。」

※フード・マイレージ…食料の生産地から食卓に来るまでにかかった燃料の消費や二酸化炭素排出などの環境負荷



対談場所となったアトリエ兼カフェ「Umui」の手書きの献立。真ん中は、Umuiさんの愛犬「げんまい」くんです。

ある日の「やさいのさら」。この日の一期一会もおもしろそう～～。

2人の共通点とは？

「やはり釣った魚には愛情が湧きます。最高の状態で食べてほしいので、一匹一匹手間をかけて下処理をしています。」と大場さんが話すと、Umuiさんも続けます。「いただくありがたみを感じてほしいですね。野菜も生きてるので、その命に感謝し、いただきますとごちそうさまの気持ちを持って、残さないで食べてほしいと思っています。」



表紙の撮影風景です。最初はお2人とも少し緊張されていました。

～～編集後記～～

この対談前に、大場さんはUmuiさんの料理を食べたことがあり、そのおいしさに感動したそうです。「1つ1つの味付けにインパクトがあり、また食べたくなりました。」とのこと。Umuiさんは、野菜のおいしさや色々な食べ方を知ってもらいたいという思いで作っているとのことでした。

そして、この日一番の2人の奏であいは、実は「ピチット®シート※（肉や魚を美味しく保存するための脱水シート）」でした。お互いに、「あれはいいですね！」と、ものすごく盛り上がり、お2人の食べ物への愛情がすごく伝わった一幕でした。

※ピチット®は、オカモト株式会社の登録商標です。