

江戸時代の歴史と情緒を残す里 大内宿を訪ねて。

会津若松と日光街道の今市を結ぶかつての会津西街道(南山通り・下野街道)の重要な宿場町だった大内宿。明治17年に現在の国道121号線が開通するまで、この街道を参勤交代の大名や旅人が行き交い、旅の疲れを癒していた。戦後、江戸時代の宿場の面影を残す貴重な文化財として脚光を浴び、国の重要伝統的建造物群保存地区の指定を受けている。今も昔ながらの風景の中に残る古き良き時代の暮らしや人情を求めて、福島県・大内宿を訪ねた。



福島 大内宿

本物の味を知ってもらいたい。その思いが山形屋の女将の原動力。

とちの丸太を切り出して作ったというこだわりの卓に、女将手すから採ってきた山菜・郷土料理が並ぶ。ごみみにきやらぶき、どろへ、山うど。都会ではあまり目にするものがないのばかりだ。「春は山菜、秋は野草。冬はそれを塩漬けしておくんですよ。最近の人は無添加とか無農薬とか、そういうものを好んで食べに来るんだね」一言で郷土料理と言っても、そこには浅沼さんの創意やたゆまぬ努力がある。「学校で基本を教わっても、それをどう工夫していくかは自分次第。私もそりゃあいろいろ試行錯誤したよ」山形屋を語る上でもう一つはずせないのが、地元産の良質なそば粉を使った「十一そばだ。そばの香りと、だしを利かせ甘みを抑えたつゆが絶妙。地元の食材と、山から流れてくれる湧き水。特に「水が違くと、同じ材料を使っても味が全く違ってしまう」と浅沼さんはいう。そうしたものが、山形屋の本物のおいしさを作る最高の材料なのだろう。冬は雪に閉ざされ、食材も限られた中で、いかに旅人をもてなすか。それは長い宿場の歴史の中で、ここに生きる人々の中にしっかりと培われていく知恵なのかもしれない。料理は、中華や西洋や日本料理といった決まったジャンルだけのものではない。郷土の料理や歴史を愛し、それを守り継ぐという道も、調理師の進む一つの道。昔からきつと変わらないあたたかなもてなしが、そう教えてくれる。



(上) 山菜や野草、岩魚など地元の食材を使った、山形屋ならではの郷土料理の数々。
(下) そば粉十に対し、つなぎーの割合で作るのが「十一そば」。



(左上) そばは「挽きたて・打ちたて(ここではぶちたてという)・茹でたて」の三たてで出してくれる。

(右上) 囲炉裏の上に吊して燻されている岩魚たちは、骨酒用。壮観!

(右下) 食堂で人気の名物「とちもち」。この他にも、種類が豊富な手焼きせんべいはおみやげにオススメ。



SHOP DATA

Name 御旅籠・お食事処 山形屋 **宿泊** 通常宿泊
1泊2食 7,800円・9,500円
(冬季のみ暖房費プラス200円)
※表示は税込価格です
Address 福島県南会津郡下郷町
大字大内山本43 **料理** 山菜料理・岩魚料理・郷土料理
桜(馬肉)料理・手打ちそば等
Phone 0241-68-2932
URL www.yamagataya.burari.biz/



江戸時代の民家を完全修復し、 当時の面影を今に残す「山形屋」。



浅沼弘子さん
調理師科卒業(10期)

福島県生まれ。就職で上京し、昭和48年聖徳に入学、33歳で調理師免許を取得。その後、東京で小料理屋などを経て帰郷。一年の修復作業の後、平成元年より民宿と食堂を兼ねた山形屋の営業を始める。

福島県・南会津の山あいにある大内宿に着いたのは、折しも暖冬と言われる今年でいちばんの大雪の日だった。店に足を踏み入れると、目に飛び込んでくる囲炉裏と、大鉄瓶をぐるりと囲む岩魚の串。初めて見る光景なのに、懐かしさがこみ上げてくる。大内宿のほぼ中央に位置する山形屋は、数ある茅葺き民家の中でも「完全修復」が施された築三百年の貴重な建物だ。武蔵野美大の教授の指導の元に修復作業が行われたのは、およそ二十年前のこと。「屋根と柱だけ残してジャッキで上げて、一年がかりで基礎から全部やり直してね」東京で就職して暮らしていた浅沼さんは、弟が店を始めたとのきっかけに調理師免許を取得。その後、昭和六十三年に帰郷するまで、新小岩の聖徳の近くで小料理屋を営んでいたこともある。「鰻や天麩羅、高級なものを出してたら、高いけどうまいって評判だね。聖徳の先生もみんな来てましたよ」