

## 山菜料理 出羽屋



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.dewaya.com



### 出羽屋の 秋のお取り寄せ

月山から届く山の恵みを、ご家庭でも  
お楽しみいただけるお得なセットにし  
てお届けいたします。

10月：月山きのご芋煮鍋セット



11月：出羽屋農園の秋冬野菜などの詰め合わせ



9月：山の宅配便（秋・きのこ）



12月：冬きのこと鴨鍋セット

### 月替わりの美味山菜セット

- 9月：山の宅配便（秋・きのこ）  
6,000円（税込・送料別）
- 10月：月山きのご芋煮鍋セット  
6,000円（税込・送料別）
- 11月：出羽屋農園の秋冬野菜などの詰め合わせ  
6,000円（税込・送料別）
- 12月：冬きのこと鴨鍋セット  
7,500円（税込・送料別）

ご注文はこちら

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





今年は例年より十日ほど早く、きのこシーズンを迎えました。7月になり梅雨があけると、「さあ、今年のきのこの出方はどうだろう」とあちこちで予想大会がおこなわれるのですが、とぎどき番狂わせの年があったりします。今年は、8月にまとまった雨が降ったあとにお天気が続いたこともあり、種類も量も予想以上の「豊作」。出羽屋の台所にはとりどりの色・かたち・香りの山のものが並び、賑わいを見せています。山から新鮮なきのこが届くたびに、台所からはみんなの歓声があがり、いち早くお客様に届けたい想いで、それぞれの持ち味を活かした料理に仕立てているところです。

この夏は私にとって少しだけ特別で、何度か山に入る機会がありました。山に暮らす人たちと話す機会もたくさん持たせていただきました。ここ数十年で世の中は便利になり、山からは人がどんどんいなくなり、荒廃し、山の人たちの仕事や暮らしは大きく変わってしまったと、皆が口々に言います。物心ついたころから山が遊び場だったという隣の兄弟は、自分たちの存在意義を見失ってしまったとも言います。春には山菜を採り、夏には魚を釣り、秋になればきのこ、冬には動物たちを追いかけてまわ

すのが遊びであり、子どもながらのお小遣い稼ぎだったと。しかし、それもだんだん必要とされなくなり、採ったものが手元に残ってしまうのがとても切ないのだとか。私も、その気持ちにはとても共感する部分があります。山には山の景色があり、音があり、香りがあり、営みがある。そういったものを少しでも多くの方に感じていただけるよう、いや、思い出していただけと思う、今後は山での活動も増やしていこうと思っています。月山のど真ん中にある大きなブナの木のように、ゆっくりと時間をかけながら太く大きく、どっしりと構えて周りを支えられるようになるのが、私の目標です。

さて、来年で95年を迎える出羽屋ですが、来たる100年に向け、館内では改装工事がおこなわれています。遠方からお越しになるお客様がよりゆっくりとご滞在いただけますよう、またお食事を楽しみにいらっしゃるお客様がさらに居心地よくお過ごしいただけますよう、たくさんの方のご協力を賜りながら、少しずつ前進んでいます。工事期間中ご利用のお客様には大変なご不便をおかけいたしますが、これまでの出羽屋も、これからの出羽屋も、多くの方に愛していただけるよう努めてまいりますので、何卒ご理解いただきますようお願いいたします。リニューアルオープン【2023年1月上旬】を予定しております。



左：今回の表紙は、動物や子どもたちと一緒に森の音楽祭をしているイメージ。いつかこんなことが実現できたらいいなと夢見ています。

右：木の鼓動を身体全体で感じる海外からのお客様。小さい頃に遊びに行ったおばあさんの家を思い出すそう。



右：山に入り耳をすすると、音にも季節があることを感じられます。私にとって、心を取り戻す大切な時間。

下：「出羽屋の山菜料理」の執筆も、あとひと息。最後の撮影は、秋の野外でおこなわれました。圧巻の景色に思わず涙が出ました。





## いちじくの 白和え

### ○ 材料

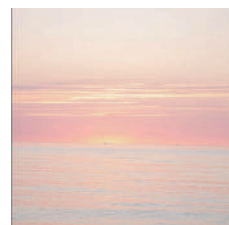
- ・木綿豆腐 1丁
- ・砂糖 大さじ2
- ・練りごま 大さじ2
- ・塩 ひとつまみ



### ○ 作り方

1. 木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、電子レンジで2分ほど加熱して水切りします
2. 1の豆腐、練りごま、砂糖、塩をなめらかになるまでよく混ぜます。
3. いちじくを4等分に切り、フライパンまたはグリルに乗せ、弱火で焼き目がつくまでじっくりと焼きます。
4. いちじくの上に、2の白和えペーストを乗せて完成です。

## 〈山ノオト〉 山ノ本棚



### 『カナタ』

baobab + haruka nakamura  
CSF Records

## 秋の夜長に、素敵な航海を。

夏から秋への道すがら。寝苦しいほど暑かった日が遠い記憶となり、夜風が心地よい季節となりました。いつの日も時間は平等に過ぎていくはずなのに、秋の夜はつい夜ふかしをしたくなります。今回は、そんなゆったり時間のお供におすすめのアルバムをご紹介します。

「カナタ」。大分県・カテリーナの森を拠点に活動するbaobabのお二人と、出羽屋通信ではおなじみの旅する音楽家harukanakamuraさんの音の融合が織り成された一冊。美しく包容力のあるbaobabさんの歌声に、優しく解放感のあるharukaさんの演奏は、タイトルのとおり、私たちをどこか遠い彼方へ連れていってくれます。音楽は、喜びや悲しみ、興奮やリラックスなどさまざまな感情や記憶を呼び出してくれますが、この一冊は、まさに「郷愁」。初めて聴くにもかかわらず懐かしさを感じるの、幼いころに少しだけ暮らした海辺と、風いだ海の景色が思い起こされるからでしょうか。

そうこうしているうちに、秋は深まり、いよいよ長い冬へ。また次回も素敵な音楽との出逢いがありますように。

## 〈山ノオト〉 山ノ食卓

### ○ 材料

- ・あけび

- A
- ・味噌 大さじ2
  - ・砂糖 大さじ2
  - ・酒 大さじ1
  - ・みりん 大さじ1

- ・好みのきのこ 2〜3種類
- ・かんぴょう(無ければ、楊枝で代用)

### あけび 焼き



### ○ 作り方

1. Aの材料で、あけび味噌を作ります。
2. あけびの中からタネを取り出します。
3. お好みのきのこを粗みじん切りにして、あけび味噌と合わせます。
4. 3をあけびの中に詰めて、水に浸して戻しておいたかんぴょうと結びます。
5. フライパンの半分くらいまで油を入れ、あけびを入れ、蓋をします。
6. 弱火でじっくりと蒸し焼きにし、左右上下転がしながら火が通ったら完成です。



### ○ 材料

- ・菊
- ・きくらげ

- A
- ・くるみ 65g
  - ・砂糖 55g
  - ・醤油 10cc
  - ・みりん 80cc
  - ・酢 20cc
  - ・塩 お好みで少々

### 菊と きくらげの 酢くるみ 和え

### ○ 作り方

1. Aをミキサーにかけ、和え衣を作ります。(くるみのツブツブがなくなるまで)
2. 菊は、花びらを散らして、沸騰した鍋に酢(分量外)を少々入れ、サッと湯がきます。
3. サッと茹でたら1分ほど冷水にさらし、よく絞り、1の和え衣と和えて完成です。

※お好みできくらげも一緒に食べると、コリコリした食感もお楽しみいただけます。

## ＜山ノオト＞ 山ノお店（内陸編）

い  
ろ  
は  
に

出羽屋はたくさんの方の支えのもとに成り立っています。今回ご紹介する4店舗は、店主それぞれにこだわりがあり、他県に暮らすファンも多いお店ばかり。山形にお越しの際はぜひ立ち寄ってみてください。



い  
ろ  
は  
に  
酒 屋 源 八  
河北町

知る人ぞ知る酒屋さん。日本酒、ワイン、焼酎…、何よりも店主が味わい深く、日下部さんと仲良くなりながら選ぶのがおすすめ。人との繋がりが方、自然との繋がりが方を思い出してくれる優しいお店です。

西村山郡河北町谷地月山堂 684-1（出羽屋から車で15分）  
☎ 0237-71-0890 9:00～18:00 水曜定休



に  
ら じ ょ う も ん  
（La Jommon）  
山形市

四季の美しい蔵王の麓にある、日本酒を中心とした酒屋さん。店主の熊谷さんは蔵人だったこともあり、こだわりのお酒がずらり。近くには七右衛門窯もあり、酒と酒器をお土産に自宅で楽しむ方も増えています。

山形市平清水 210（出羽屋から車で50分）  
☎ 023-666-8977 9:00～17:00 火曜定休



い  
ひ つ じ や  
村山市

日本一の羊料理店として全国の食通に知られる名店。脂の香り、肉の旨み、すべてにおいて羊肉の概念を変えてしまう体験ができます。作り手と食べ手が丘の上で笑顔になれる、まるで絵本のような世界です。

村山市富並 4220-15（出羽屋から車で40分）  
☎ 0237-57-2862 11:30～14:20 / 17:00～20:00 火曜定休



は  
プ ル ピ エ  
山形市  
ナチュラルワインと  
気まぐれキッチン

温かい灯りの先にあるのは、連日満席の太陽のようなお店。心がほっこりするような武田シェフの優しいお料理に、オーナー洋一郎さんがおススメワインを造り手の情報を交えながら合わせてくれます。

山形県山形市桜町 2-42（出羽屋から車で40分）  
18:00～25:00 月曜定休

## ＜山ノオト＞ 山ノヒト



大波 豊光さん・百合子さん（大江町）

「お母さん」の語源は、明るくて、あたたかくて、恵みの力によって私たちを育ててくれる太陽にある、と何かで読んだことがあります。「お日身さん」と書いて、「おかみさん」＝「お母さん」だそうです。

出羽屋は、地域の若い方からベテランまで、幅広い人たちの力が集まって成り立っていますが、今回の山ノヒトは、お隣・大江町に暮らす大波百合子さん。いつもここに、元気はつらつ、山のこと、

里のこと、お花、手仕事、とにかく何でも知っている、まさに「山のお母さん」です。出羽屋にも、週に何度か働きに来てくれています。

百合子さんを語るには、ご主人である豊光さんも欠かせません。豊光さんは、この辺りの山を知り尽くした、マタギの大ベテランで大ボスなのです。春は山菜、夏は川魚、秋はきのこ、冬はジビエと、山で生きるために欠かせない知恵や命の尊さを教えてくれたのも、豊光さん・百合子さんご夫妻でした。もともと山のものにあまり詳しくなかった若かりし頃の百合子さんに、山菜の下処理や塩漬けの方法を教えてくださいましたのは、豊光さんのおばあさん。どうして新鮮な山菜をすぐに食べずにそのまま塩漬けにしてしまうのか不思議だったそうですが、ひと冬過ごせばその理由がすぐに分かったのだそう。百合子さんは、いつも出羽屋の下流しに立ち、「山は本当に楽しい。いろんな恵みがあって、行くだけで元気が出る」と、手を動かしながら山にまつわるいろんなお話をしてくれます。それも、豊光さんや豊光さんのおばあさんから教えてもらったもの。そこへ百

合子さんのひとさじが加わり、さらに物語が膨らみます。「私が嫁に来た時にばあちゃんから教えてもらったことを、こうやって若い人たちが真剣に聞いてそれをまた下の世代に残していくてくれることが本本当にうれしい」と言いながら、今日もとびきり美味しいきのこの煮物が出来上がりました。時々、お客さまからも「なんだか懐かしい感じがする」と言われるのは、出羽屋が、お店や会社という「組織」ではなく、家や家族といった昔ながらの地域のあたたかく優しい繋がりで支えてもらっているからなのだと思います。百合子さんの「今の出羽屋にはこれまで以上に愛情が沸いてくるわ」という言葉を聞くと、お客さまにとって、ここがほつと安らげるお家のような、また帰ってきたくなるような、そんな優しい存在になれるたらと思います。

