

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.dewayaya.com



〈山ノオト〉 山ノ食卓

○ 材料 (2 合分)

A (山菜漬け込みの地)

- ・ 出汁 180 cc
- ・ みりん 90 cc
- ・ 薄口醤油 90 cc

- ・ 米 2 合
- ・ 鱒や鮭 3 切れ程度
- ・ お好みでいくら

※ 1 時間くらい漬け込むのがベスト

・ 季節の山菜 (葉ものや茎ものなど) 5 種類程度

※ 今回は、しどけ 5 本、こごみ 5 本、わらび 5 本、うるい 5 本、たらのめ 2 本で作りました

山菜混ぜごはん

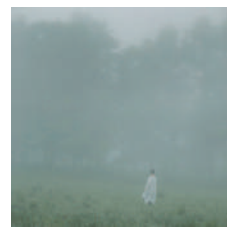


○ 作り方

1. 山菜はすべて湯がき、湯がいた山菜は 5 mm 程度に細かく刻みます。
2. 1 を A に 1 時間ほど漬け込み、味を染み込ませます。
3. 米を研ぎ、分量通りに炊きます。
4. 魚を焼きます。(味が入らない程度に塩をあてても OK)

5. 2 を 1 時間ほど漬け込んだら、しっかりと水気を切ります。
6. 炊きあがりのお米に、5 を入れて、その上に 4 の焼いた魚を乗せます。
7. 細かく混ぜ合わせ、上にいくらをトッピングしたら完成です。

〈山ノオト〉 山ノ本棚



『山の朝霧』

森ゆに

ゆにさんの歌声を聞いてみると、なんだか森林浴をしているような、木々に包まれたようなあたたかな気持ちになる。陽が昇るころ、寝ぼけまなこをこすりながら食材を仕入れに行くときの私の相棒である。透き通る声と優しい伴奏が、春のやさしい太陽の光と相まって気持ちを高めてくれる。特に好きで毎日のように聴いているのが「f a l a」という楽曲。ピアノの旋律とゆにさんの声が、日々追われている私の心を落ち着かせ、クリアにしてくれるのだ。私は田辺玄さんという方の曲も好きで、昨年、お二人が出羽屋に来てくださった際に、「f a l a」が好きだということをお話したら、実は「f a l a」は玄さんが作曲したもので、アルバムを作るにあたりゆにさんが歌ったという曲だということを知った。大好きな二人が織り成された一曲を、ぜひ皆さんにも聴いていただきたい。

出羽屋の山菜料理〈増補版〉5月より販売開始です



再版の声を多数いただいていた本「出羽屋の山菜料理」が、クラウドファンディングにて多くの方からご支援を賜った結果、このたび新たに32ページが加わり復刻することとなりました。〈山と生きる〉を人生のテーマに掲げた出羽屋四代目・佐藤治樹の想いも併せてお楽しみいただけましたら幸いです。

出羽屋の山菜料理〈増補版〉

1冊 3,500円(送料600円)

すでに事前ご予約を頂戴しておりました方におかれましては、たいへんお待ちをしまい申し訳ございません。順次発送を進めてまいりますので、お手元に届くのを楽しみにお待ちくださいますようお願い申し上げます。

ご注文は、オンラインストアをご利用ください。

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



山ノオト

「山菜の日」が
春を呼んでくれました

2021年6月からはじまった本の制作も、およそ2年の年月を経て、いよいよ完成間近となりました。その間、クラウドファンディングでご支援をいただきました皆さまをはじめ、本の完成を楽しみにお待ちくださった方々には、心より御礼を申し上げます。

振り返ってみますと、本の制作は無論、これまで文章をほとんど書いたことがない私が、後世にまでこのような本を作るなど、本当に大変な作業でした。書きはじめのころ、誰に伝えたいのか、何を伝えたいのか分からないガチガチの文章をお読みになった担当編集者さんから「遠方から時おりお越しになるお客様に、お手紙を書くつもりで、お顔を思い浮かべて書いてみてください」とアドバイスをいただいていたから、言われたとおり、何十年も前から通つてくださるお客様のお顔を思い浮かべながら筆を進めてまいりました。何通もの手紙をしたためるうちに、何度も何度も書き直しをしようやく、自分たちらしい文章が出来たのではないかと思います。祖

父と私の共作が、時代を超えて出版できるなど、数年前には想像もつきませんでした。こうやって形になるのは、本当に感慨深いものがあります。

長かったコロナ禍も明け、3月31日には11回目の『山菜(331)の日』を迎えることができました。3月31日は、私たちにとって山菜シーズンの始まりを告げる言わば二度目のお正月。今年は思いのほか雪どけも早く、スタッフ皆でいそいそとお客様をお迎えする準備をおこないました。私たちにとても春はやはり特別で、固かった花々の蕾がほころび、可憐な花を咲かせた小さな寄せ植えに、優しい春のはじまりを感じました。山菜薫る季節、また皆さまとお会いできる日を楽しみにしています。





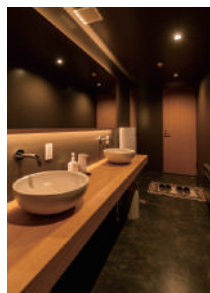
ラウンジ

中庭に面した食堂を、ラウンジへとリニューアル。ゆっくりとお寛ぎいただけるスペースになりました。



麗峰

1階フロアの客室すべてにバス・トイレがつけました。3階の浴場も少しずつ改修をしたいなあと考えています。



トイレ

フロント前トイレと大宴会場前トイレの改修をおこないました。



スタッフ約20名体制で、日々皆さまをお迎えいたしております。



1月22日(日)に、改装後のこけら落としとして、山梨在住のアーティスト・田辺玄さんと森ゆにさんにお越しいただき、演奏会を開催しました。しずかに雪降る夜でしたが、会場があたたかな空気に包まれました。



昨年の秋からはじまった館内の一部改修工事が無事に終わり、年明けからは新しいかたちで営業をはじめています。大きく変わったのは、お客様にお寛ぎいただけるラウンジができたこと。宿の近くにカフェやギャラリーがあるわけではないので、ちょっとした時間つぶしやお買い物をするには物寂しかったのですが、ほっとひと息つける場所があるというのは、リラックスにもリフレッシュにもなるのでいいなあと改めて感じています。この場所が皆さまの拠点となり、麗らかな旅のお手伝いができたら嬉しく思います。これから作家さんやアーティストの方々の作品も少しずつ増やしていく予定です。



20年ものの赤ごみの煮物。乾物を美味しく戻す技術は、年配のスタッフにはまだまだ敵いません。

ら、もとの意匠を受け継ぎ形にしていける職人さんたちを毎日近くで感じることでできたことは、とても刺激になりました。高齢化により、技術や文化を承継する暇もななく人がどんどんいなくなるのは、どの業界もきつと同じ。私たちも、年配のおじいちゃんやおばあちゃんたちが元気でいてくれるうちに、もっと多くの手仕事や逸話を学ばなければならぬと強く感じます。自分たちが、おじいちゃんおばあちゃんたちから教えてもらえる最後の世代のはずだから。今、必死で手と足を動かした先には、この地にまた何十年と残り続けるものがあると信じています。

ご注文はこちら

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



出羽屋のおとりよせ帖

3月

桜鱒と山菜山葵鍋セット

おろしたての香り高い山葵と脂の
のった桜鱒が春を告げてくれます。

4月

山の宅配便〈春・芽吹き〉

ほろ苦さが特徴の天然の山菜を中
心に揃えました。期間限定品。

5月

山の宅配便〈春・たけなわ〉

香りが特徴の天然の山菜を中心に
揃えました。食感も抜群です。

6月

山の宅配便〈夏・月山筍〉

日本一の月山筍をお届けします。
香ばしさと甘さをお楽しみくだ
さい。

7月

月山筍とじゅんさい鍋セット

つるんとしたのと越しと独特の風
味のじゅんさいは夏ならではの味。

8月

出羽屋農園の夏野菜

たっぷりの太陽の恵みを受けて
育った色とりどりの無農薬のお野
菜です。

9月

山の宅配便〈秋・きのこ〉

きのこやあけび、菊花やいちじく
など、秋の贅沢品をたっぷりと。

10月

月山きのこ芋煮鍋セット

山形の秋の風物詩「芋煮」を、ふ
んだんなきのことともにお楽しみ
ください。

11月

出羽屋農園の秋野菜

おいもやかぼちゃ、根菜類など
晩秋の甘いお野菜たちをお届け
します。

12月

冬きのこと鴨鍋セット

冬きのこと鴨肉がセットに。年越
しそばとしても人気の商品です。

1月

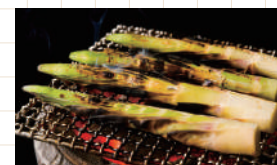
山菜七草と鴨しゃぶセット

早出の山菜と鴨肉のしゃぶしゃぶ
で、初春のホッと安らぐひと時を。

2月

お山のタルトと珈琲のセット

「木の実のタルト」と「ふきのとう
タルト」、どちらも人気のオリジナ
ルスイーツ。



通年

月山山菜そばセット

出羽屋名物「月山山菜そば」
をご自宅でも手軽にお楽しみ
いただけるセットです。

4〜5月

月山の山菜お重

春の期間限定品。約30種
類の山のおかずを桐箱に
詰めてお届けいたします。



8〜12月

御節料理

新年を寿ぐ御節を、心を
込めてお作りいたします。

8〜12月

年越しそばセット

「月山山菜そば」で佳き
新年をお迎えください。
翌朝にはお雑煮にも◎。

