

山菜料理 出羽屋 2024年新春号



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



福島 仁井田本家の「しぜんしゅ」

「日本の田んぼを守る酒蔵になる」を使命に掲げた、日本酒のプロフェッショナル集団。山が元気じゃないと美味しいお酒は作れない！という考えは、出羽屋にも通ずるものあり。うちの若女将は、真樹女将のファン！

<https://1711.jp>

大阪 maemuki suit! の「タオル」

出羽屋のナフキンでおなじみのmaemukiさん。全国の農家さんのお野菜や果実などから色素を抽出し染めたタオルたちは、目にも美しく、肌にもやさしい逸品です。ベビーギフトなど、贈り物にも◎。

<https://maemuki-suit.com>



北海道 ねぐら 工房 塙の「器」

出羽屋のお食事にもたびたび登場する松浦喜英さんの器。北海道・七飯町の大自然の中で生み出される器たちは、繊細でありながらも力強く、松浦さんの魂が宿っているのが感じられます。3/31のイベントにも出店予定。

instagram：matuurara



山形 宇佐美煎餅店の「からから煎餅」

冬になると、どうしても集めなくなるのが、からから煎餅から出てくる民芸品たち。私たちにとっては「懐かしい～」と思うものも、子どもたちにとっては新鮮なようで、お正月にはいつも盛り上がります。

<https://karakara.co.jp>



オンライン resonance music の「音楽」

忙しい日常のなか、私たちを“動”から“静”へと導いてくれるのが、音楽。吉本さんと中庄さんが取り扱う音楽は、目の前の風景と心の風景とがピタッと合まる感じがして、出羽屋でも毎日流れています。

<http://www.resonancemusic.jp>

出羽屋のお取り寄せもお楽しみください

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



【山の宅配便】1月：山菜七草と鴨しゃぶセット、2月：お山のタルト

2024年は、オンラインストアの商品をさらに充実し、皆さまの暮らしにさらに寄り添ってまいります。2023年もたくさんのご愛顧、ありがとうございました！



出羽屋の感謝祭 2024

今年で創業96年の出羽屋。創業100年に向けて「今、私たちができること」を真剣に考え、今と未来をつないでいきます。

「山菜の日 2024」



日時：2024年3月31日〔日〕

〈マルシェの部〉

11:00 - 15:00

〈演奏会の部〉

17:00 - 19:00 (予定)

会場：出羽屋

出店予定者：工房塙（陶芸家）、
田村一（陶芸家）、taro農場（農
家）、など約15店舗

出演アーティスト：森ゆに
（Vocal）× 田辺玄（Guitar）

今年で12年目を迎える「山菜（331）の日」。山形でも、このころからようやく山菜が出そろいはじめ、山で暮らすものたちは、春のおとずれをお祝いします。今年も、私たちが日ごろお世話になっている生産者さんや陶芸家さん、飲食店の皆さん、アーティストの方々に集まっていた、山の麓で小さなマルシェと演奏会を開催いたします。たくさんの方にご来場いただき、山菜の日をお祝いしていただけたら嬉しく思います。

出羽屋の感謝祭 - 春 -



期間：2024年6月2日〔日〕 11:00 - 15:00（時間は予定）

舞台は、月山。私たちが日ごろフィールドとしている森や畑を皆さんと一緒に歩きながら、森について考えたり、山の恵みを採取したり、さらにはそれを料理したりと、山に学ぶ一日にしたいと考えています。

出羽屋の感謝祭 - 秋 -

期間：2024年10月20日〔日〕 11:00 - 15:00（時間は予定）



※詳細については、順次ホームページならびにSNSでお知らせいたしますので、チェックをお願いいたします。

山ノオト

雪の下から掘ったにんじんに
かぶりつく子どもたち。



二〇二四年、あけましておめでとうございます。あたたかな陽の光に包まれた新年のはじまり、出羽屋の商品をお手に取ってくださった皆さまには、心より御礼申し上げます。振り返ると、昨年はひたすらに駆け抜けた一年でした。館内のリニューアルオープンからはじまり、二度の演奏会、さまざまな方とのコラボイベント、本の出版、そして山と向き合う日々。年を重ねるごとに一年があつという間に感じられますが、昨年は後ろを振り向く余裕もなく、ただただ走っていたような気がします。そのような中でも、新しくはじめたことが一つ。お茶のお稽古です。がむしゃらに進もうとする私を心配した妻が声をかけてくれ、一緒に通うことになりました。月に二度、二時間のお稽古ですが、そこはさまざまながらみから解放される静謐な空間。山にいるときとはまた異なる静けさや奥深さを、先生が飾ってくださる野の花や掛軸、作法やお点前から学んでいます。いくつになっても学ぶことは楽しく、自分が昨日よりも一ミリでも成長してい

ると思えるのが、学ぶことの醍醐味なのかもしれませんね。さて、今年は辰年。実は、年男です。なんだか大きな節目を迎えたような気がして身の引き締まる思いですが、12歳のころの純粋な自分も、24歳のころの苦難に直面している自分も、自分の心の中にはまだしっかりと生きていて、当時の自分に恥じぬよう、今年一年、地に足をつけて進んでまいりたいと思います。

今回、年越しそばセットと御節料理に、西川町産の啓扇桜を添えさせていただきました。やさしい薄紅色をした桜のつぼみが綻ぶように、皆さまの暮らしも、たくさん

の彩りであふれる一年となりますよう、心から祈り願います。

二〇二四年 初春





新年を寿ぐ出羽屋の御節

昔からこの地で食べ継がれてきた福を呼ぶお正月料理には、一つひとつ謂れがあります。ぜひお料理に込められた意味を楽しみながらお召し上がりくださいませ。

本商品に含まれている
アレルギー物質
(特定原材料28品目中)

- えび
- 乳
- 卵
- いくら
- 牛肉
- くるみ
- ごま
- さけ
- 大豆
- 鶏肉
- 山芋
- 小麦

※蕎麦は使用していませんが、御節の製造場所で使用しております。

13	15	18
14	16	19
	17	20
21	23	
22	24	25

[弐ノ重]



1	3	5
2	4	
6	7	8
9	10	11 12

[壱ノ重]



※御節の並びが一部変更になっている場合がございます。ご了承くださいませ。
※マークが付いているお料理は、電子レンジなどで軽く温めるとより美味しくお召し上がりいただけます。

- 1 田作り**
昔は田畑の肥料に使われた片口いわし。豊作を願う、田舎の祝い肴です。
- 2 伊達巻**
はちみつ風味が上品な伊達巻です。巻物を連想される卵料理で学問成就も。
- 3 日ノ出蒲鉾**
「日の出」を象徴するお正月料理。紅はめでたと慶びを、白は神聖を表します。
- 4 干柿チーズ巻**
柿は「嘉喜」や「嘉来」など、喜びやめでたさを表したり、長寿の意味が込められています。
- 5 金粉黒豆**
ふっくらと風味豊かに炊きあげた黒豆です。一年間「まめ(健康)」に過ごせるよう、願いを込めました。
- 6 栗金団**
自然な甘さの芋餡に、畑で採れた茹で栗を合わせました。富や豊かさの象徴とされています。
- 7 鈴子檸檬金**
子孫繁栄の象徴であるいくら。角がないので「家族が円満に過ごせます様に」という願いも。
- 8 伸し鶏胡桃松風**
鶏は新年にいちばん最初に鳴く鳥なので縁起がよいとされています。胡桃とケシの実入り。
- 9 紅鮭昆布巻**
「喜ぶ」に通じる昆布。出世魚である鮭を巻いていっそう縁起よい一品に仕立てました。
- 10 穴子八幡巻**
身の長い穴子は「永続」を象徴しており、ご縁をつなぐものとされています。
- 11 数の子豆**
子孫繁栄を祈り食べられる祝い肴三種のひとつ。山形ではお祝いの席でもいただきます。
- 12 鯉のことこと煮**
成長と昇運を招く鯉。山形ではお祝いの席で食べられる郷土料理です。骨まで柔らかく煮込みました。
- 13 祝い干支羊羹**
地元寒河江産の白小豆を贅沢に使用し、丹精込めて仕上げました。出羽屋こだわりの羊羹です。
- 14 百合根饅頭胡桃味噌包**
ほくほくとした食感の百合根。子孫繁栄を願うお正月野菜に、自家製の胡桃味噌をお入れしました。
- 15 竹見立牛蒡土佐煮**
ごぼうは地にしっかりと根を張ることから、家の安泰を願う縁起物の食材とされています。
- 16 山形牛ローストビーフ**
一年のはじまりは、出羽屋自慢の山形牛ローストビーフをどうぞお召し上がりください。
- 17 紅白鱈**
平和を願う心を込め、お祝いの水引をかたどっています。爽やかな柚子の風味も特徴です。
- 18 子持鮎甘露煮**
上品な香りと繊細な味わいが特徴の鮎を、子孫繁栄を願って子持ち鮎でご用意いたしました。
- 19 花蓮根**
蓮根の穴を覗くと反対側が見える、つまり見通しがきくことから、縁起がよいとされています。
- 20 金柑甘露**
金色の実が「金冠」とも書き、古代中国などでは幸運をもたらす縁起木とされています。
- 21 筑前煮**
天に向けすくすく伸びる筈には子どもの健やかな成長の願いが込められています。
- 22 焼き湯葉巻**
焼き目をつけた湯葉巻をやさしい味で煮含めました。上品な味をお楽しみください。
- 23 鰯西京家喜**
春を呼ぶ鰯を西京焼きで。西京焼きは「最強」の字を当て、縁起がいい料理とされています。
- 24 有頭海老万年煮**
「長いひげをはやし、腰が曲がっても元気で長生きを」という不老長寿を願っています。
- 25 花びら餅**
ふわふわの軟らかい餅と小気味よい食感のごぼう、ほのかな桃色をお楽しみください。

出羽屋の料理には、後ろ盾となつて店を支えてくれる素晴らしい生産者たちがたくさんいます。そのうちの一人、「taror農場」の細谷信太郎さん。出羽屋よりもっと山のほうへ車を走らせると、そこにいるだけで心が安らぐような里山の一角で、農業を営んでいます。

主な作物は、夏にじゃがいも、秋はさつまいもや黒豆、こくわ、自然薯など。そして冬は、2メートル以上も積もる雪

細谷 信太郎 さん（西川町）



の下から掘り起こす雪下にんじん。細谷さんの畑では、農業はもちろん、肥料も一切与えない「自然農法」で作物を育てており、土はふかふか、鳥や小さな動物たちもときどき遊びにやってきて、その土壌の豊かさを証明してくれます。極めつきは、水。畑の南側の斜面から腐葉土を通して流れ出る雨水や雪どけ水が、作物たちの何よりの栄養になるのだと細谷さんは言います。そんな畑で育つ野菜たちは、みずみずしいのもちろん、心地よい甘さで、どこか懐かしさもある。シンプルな調味料と調理法で、さらに最高のご馳走になるのです。それはまるで、細谷さんのおだやかな人柄がそのまま野菜にも表れているよう。

この秋に、海外からいらした老夫婦を細谷さんの畑へお連れした際、ぐりと一周したあと、手作りのベンチへと案内してもらいました。自家製の「はとむぎ茶」と、拾ったばかりの栗がその日のティーセット。はとむぎの香ばしさとホクホクの栗、そして老夫婦の美しい雰囲気相まって、自分がまるで森の中を主題とした絵本の中にいるような不思議な体験をしました。



今、出羽屋は時間をかけて一つの小さな村になろうとしています。それは、皆が「共感」でつながる、ゆるやかなコミュニティ。多様であることに寛容で、互いを尊重し時には助け合う。そこに、地方の強さとあたたかさがあるのではないかと思います。

今年の春頃からは、ご宿泊のお客様限定で、毎週木曜と金曜の朝食前後に細谷さんの畑へのご案内し、さまざまなアクティビティを体験できるプランを企画しています。畑へ実際に足を運び、里山の悠然たる音を聴き、その空気をからだ全体で感じて、この町には美しい人たちがたくさんいるということを知っていただけたら嬉しく思います。

季節を慈しみ暮らす、小川糸さんのリアルエッセイ

あわただしい日々が続いていると、何かあたたかいものに包まれたたくなことがあります。そんなとき手に取るのが、小川糸さんの「糸暦」。故郷である山形への愛、12の暦に沿った、丁寧でやさしい暮らしぶりがぎゅっと詰まっている一冊です。

糸さんとの出会いは、「ライオンのおやつ」。当時、お腹の中に子どもがいた私は、悲喜こもごもとした登場人物たちの物語に、涙せずにはいられませんでした。糸さんの著書は、繊細な描写から得られる臨場感や、心あたたまるお話がとても魅力なのです。

さて、この「糸暦」。およそ40ページにもわたり、出羽屋での思い出を綴ってくださいています。糸さん自身が、出羽屋のファンとして山菜を心から愛していることがわかるエピソードが随所に散りばめられており、丁寧な取材から、日々山と向き合う私たちの想いを紡いでくださいました。糸さんの季節を楽しむレシピも、おすすめです。



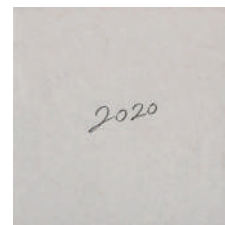
『糸 暦』
小川 糸
白泉社

雪降る夜に、静かに聴きたいアルバム

のびやかに響きわたるゆにさんの歌声に、それをやさしく包む玄さんの旋律。まるで自分が、天使の梯子が下りる大雪原のなか、あるいは静寂な教会のなかに迷い込んでしまったのではと思ってしまう、私にとっては冬に聴きたい、お守りのようなアルバムです。

あまりにも情報量が多い現代は、やはり時として手や足を止めることも必要で、そんなときは静かに目を瞑り、このお二人の音楽を聴いてみてください。ゆにさんと玄さん、この二人でなければ創り上げるこのできない世界観、広くてあたたかな世界がそこには広がっています。

ゆにさんと玄さんの音楽は、出羽屋との相性がとても良く、土地を超えて人と人、人と自然とを大きな輪で繋いでくれる大切な存在です。3月31日には、お二人にお越しいただき、昨年に続いて二度目の演奏会を開催します。今年はどんな美しい歌声が響きわたるでしょうか。皆さまとともにやさしいひとときが過ごせることを楽しみにしています。



『2020』
森ゆに × 田辺玄
BEAU PAYSAGE