

味な おもてなし

Omote nashi

41

食事処 地産地消の店
スカーゼ



今回の庄内産食材

● 孟宗(もうそう)

孟宗竹の筍。庄内では春の味覚として昔から愛され、特に孟宗竹林群生の最北地といわれる湯田川孟宗が有名。えぐみがなく、色白でやわらかく、多くは孟宗汁として食べられる。

「ここに移ってからいろいろな人が当店を紹介してくれているようで、外国人も含め観光の方もよく来てくれるようになりました。皆さんからおいしいと喜んでもらえるのでやりがいを感じますね」。そう話すのは鶴岡公園と旧風間家住宅「丙申堂」をつなぐ通りにある、スカーゼの渡部芳光さん。同店は以前入店していた鶴岡商工会議所会館の新築移転を受けて、平成26年2月に現在の場所へ移転しました。「商工会議所の中で9年ほどレストランを開いていましたが、その前はだだちゃ豆産地の本場、鶴岡市白山で27年間喫茶店をしていました。おかさんと2人で料理も作っていました。だだちゃ豆グラタンはその頃からのオリジナルメニューです」。商工会議所内への出店を機に、料理人を迎えてレストランに転身。現在は渡部さんご夫婦とシェフの菅原伸夫さんの3人でお店を切り盛りしています。

そんなスカーゼの料理の特徴は、第一に地産地消であること。海産物や肉類、野菜類など多くを地元で仕入れ、サラダに使う野菜は渡部さん自らがハウス栽培しています。そして第二は食材を活かし、毎日食べなくても体に負担のない料理を提供すること。生ハムやソーสมすすべて手作りで、体にやさしいメニューを心がけています。「庄内の食材は海のものから山のものまで豊富にあつて、週単位で次から次へと市場に出てきます。しかも一つ一つの味がしっかりしている。そのため当店ではあまり凝らずに、食材を生かしたシンプルな調理法で召し上がっていたらだくようにしています」。

近年はワインと料理を楽しむに訪れるご夫婦も増えているとのこと。おかげさまでという感謝の気持ちを忘れず、努力を積み重ねてきたことが、40年続けられた秘訣かもと話す渡部さん。「今後も夫婦で趣味のスキーやジャズライブを楽しみながら、お店を続けていきたいですね」。場所を変えても愛され、進化してきた老舗レストランは、今や街の顔になっているようです。

取材・文||長谷川結
写真撮影||間真由美



Menu.1

「孟宗とメバルのポワレ」
庄内浜のメバルのポワレを孟宗と一緒にいただく季節の味。焼いた孟宗で作ったソースは香ばしさも加わって絶品。野生種のルッコラを添えて。

城下町の 大人カジュアルレストラン



Menu.2

「だだちゃ豆ソースグラタン」
お店が白山にあった時からの人気メニュー。クリーミーなだだちゃ豆ソースとアスパラガスが相性抜群。



Menu.3

「山菜のマリネ」
季節の野菜のマリネを粒マスタードソースで味わう一皿。今回は行者ニンニクとカタクリをアクセントに。

ajina
info



食事処 地産地消の店
スカーゼ
鶴岡市馬場町5-38
☎0235-24-8904

☎11:30~14:30(L.O.) 17:30~21:00(L.O.)
☑ランチ 平日930円(税込) 土日祝日1470円(税込)
ディナー 単品450円(税込)~
コース4000円(税込)~
※コースは要予約、飲み放題もあり

☎月曜 回5台 回16席
☎ JR鶴岡駅から車で7分
☎ 鶴岡ICから車で10分
→ 庄内空港から車で20分

