

星恵美子著「里山のレシピ——益子・スターネットの台所暦——」

文化出版局 2008年5月4日刊を読む

里山のキッチンから

1. 栃木県益子町は、里山。今でも雑木山や棚田など、自然と人の暮らしが隣り合う風景が点在して残っています。その須田ヶ池のほとりに、「スターネット キッチン」があります。ここは、益子で採れる食材を使って、自分たちで作る小さな食堂。星恵美子さんは、その料理長です。毎朝、台所に届く地元の新鮮な無農薬有機野菜が、星さんの手ですぐさまその日の料理へと変わります。食材のよさを最大限に生かした調理法は、どれもシンプル。

2. 「私は手を加えすぎた"料理"はしたくないの。ここの素材はそのままで充分なのですから。素材の命を生かしたいから、それを感じるようなものを作りたいの。その時季にあるものでぱっと作れて、おいしく食べられるもの」

この本では、星さんの日常の食卓や遠来の友人との酒宴など、四季をめぐる星さんの台所仕事をご紹介します。

3. 先人の方法を参考にしながら、新しいものを考えて自分たちで作りたい、という挑戦が食卓から伝わります。それぞれの土地で採れた旬の食材を使った料理がいかにおいしく、幸福なことか。ここには、日本人が忘れたくない、質素だけれど暮らしを豊かに満たす知恵があります。

[コメント]

足利学校前の「フルカワ」や、足利女子高前の「アラジン」、NASU や黒磯の SHOZO(ショーゾー)カフェ、鹿沼市役所前の毎月第1日曜日のネコヤド大市と「響茶庵」、宇都宮大学近くにある「パゴダ」など栃木県には個性あふれるカフェが多い。益子の「スターネット」はその一つ。本書は、本気で自分の仕事に取り組むとは何かを考える人のよいテキスト。

- 2009年4月14日林明夫記 -