

酒田フレンチ

数々の食通に愛され、美食の街に継がれる「酒田フレンチ」
その魅力を2人のシェフが語ります。
父が紡いだ礎に息子が新しい風を吹かせる。
これはひとつの奇跡なのかもしれません。

——酒田のフレンチの始まりは？

太田政宏さん(以下M) 46年前、
商工会議所・現・産業会館・建
設の際、地下にレストランと上
宴会場を作るという構想が立ち
上がり「レストラン」が開店し
ました。酒田のフレンチの始まり
はそこですね。当時僕が勤めてい
たのは東京の日生劇場にある「ア
クトレス」というレストラン。「酒
田で本格的なフランス料理を味わ
えるレストランを作りたい」と初
孫の御曹司である佐藤久二さん
が、僕ら若手を連れて酒田に戻っ
たんです。当時はお客様が全然
フランス料理なんて知らないか
ら、テーブルマナーも何にもわか
らない。ソース入れのソースを、
お客様が飲んじゃったり、フィ
ンガーボールの水も飲んじゃつた
り。そんなことがあつて旧清水
屋「ル・ポットフー」に移動して
からランチタイムに、こどもたち
のためのテーブルマナーを教える
はじめたんです。ナイフとフォーク
の使い方を身に付ければ将来役
に立つ。40年以上の月日が経つて
今はその子たちが食べに来てく
れています。

——庄内の食材の魅力とは？

M 稲作の減反が進んでから、
野菜を作る人が多くなったんで

すよ。昔からの在来野菜

もあるんですが、ほかにも
色んな野菜をたくさん作る
ようになりましてね。農家
さんと繋がりがあって、結
構色んな方が持ちこんでくれま
す。「欲しい物があれば作って
みる」と言ってくれる方もいますし。
若いシェフを育てようという気
持ちはあるんですけどね。野菜
全般に関しては寒暖の差があつ
て、これが美味しい野菜づくり
のために役買っている。焼き畑
なんかも丁寧にやっていて、農家
さんのレベルは高いですね。魚に
関しては酒田には小さい船しか無
いから、新しい魚しか入って来な
い。恵まれていると思います。

——舟二さんがNICOをオーブ
ンさせたのが2008年。息子さ
んが同じ道を選んでいる、とい
うのも素敵なことだと思います。
M 酒田市は多いんですよ、料理
人の子が料理人になるというこ
とが。あんまりお金持ちにはな
れないけれど、料理を作るのが
楽しいですね。フランス料



▲新しいフレンチを学ば
に、大阪へ行った頃の
写真。数回あった技術は、仲
間のシェフ達にも伝授して
いたそうです。

「酒田市は多いですよ、料理人の子が料理人になるということが(政宏)」
「新しいものを作り続けていきたいです(舟二)」



▲カスベの魚がバターソース(5,000円
コースから・ロアジス)エイのものをカスベと呼
ぶ。軟骨の食感まで楽しめる珠玉の一品。



▲大越中バイ貝のバイ包み焼き(6,000円
コースから・ロアジス)水深400メートル以上
に生息する高級食材を風味豊かなバイで包む。



▲ガサ海老の漁師風スープ(5,000円コ
ースから・ロアジス)新鮮なガサ海老のコクが
ぎゅっと詰まった名物メニュー。



▲アイスワグイン(ランチ・1,720円・ロア
ジス)庄内産もも豚を塩漬けに、ほろりとした肉
の柔らかさ・味わいともに絶品。

同じ食材であっても、
オリジナルの料理を作る



PROFILE 太田政宏:
レストランロアジス、グラン
シェフ。酒田フレンチの礎
を築いた第一人者として
知られる。庄内DECクラブ
顧問、食の部・庄内親善大
使として各地へ庄内の食
の魅力を伝える。



PROFILE ▶太田舟二:レストランニコ、オーナーシェフ。太田政宏氏の次
男として生まれる。渡仏等の修行を積み、レストランニコをオープン。地元の
旬食材を惜しみなく使う料理のスタイルに定評有。



▲黒パイ貝のクロquette・ブル
ゴニユ風(5,000円コ
ースから・NICO)ナイフを入
れると、肉厚な黒パイ貝と濃
厚なソースが溢れる。



▲庄内の魚介と夏野菜のパビオット(3,700
円コースから・NICO)新鮮な魚介と夏野
菜、パジルの爽やかな香りが食欲を喚起。



▲おとめころのタルト・バニラアイス・アーモン
ドの船盛り(2,000円ランチコースから・NICO)
お手頃なランチコースの中からの一品。

理って「同じ物を作る」という
感覚があまりないのかもしれない
い。食材が同じでも、自分のオ
リジナルの物を作りたいという
のがあつて、「この味じゃなきゃ
だめだ」という感じではないん
で。ちなみに私の親も料理人
だったんです。若い頃に勘当さ
れてフランス料理をやりました。
ただ戦争が終わったばかりの頃で
したね。

——家族の食のエピソードで
印象に残っているのは？
太田舟二さん(以下S) 豚の頭
ですね。とても美味しかった。
M 豚の頭のテリーヌのことだ
ね。豚の頭を持ってきて毛を剥
る所から始まって、皮を全部剥つ
て、寸胴の中に水を入れて、塩
入れて茹でて剥がして、それをテ
リーヌにしました。

——おたがいに尊敬しているこ
ろは？
M 料理の細かさ。これは周
りを見てもなかなかない。さらに
成長すれば同年代のシェフたちと
の競争になります。どこかで抜
てやるうってやつばかりだから
ね。そうすればまた酒田の食文
化全体のレベルが上がるんじや
ないでしょうか。

S 兄弟みんな未だに「美味し
い」って言うから、僕だけ
じゃなく皆の記憶にあるんでし
ょうね。父のいる厨房にはよく遊
びに行つて、兄と二階にアイスを
食べていました。高校3年間はア
ルバイトでパンを焼き一日も休ま
なかったです。

——新しいものを作り続けていき
たいです。
S 僕が帰って来た頃には土台
があつたんですね。酒田のフラン
ス料理はこういうのだつて。それ
は父親が作ったもの。自分はこ
ちに帰って来たから一緒に作る
というより、違う物を作つて
いった方が面白いんじゃないかと
思っていました。食材は一緒に意
志も一緒なんですけど、違うもの
、新しいものを作り続けていき
たいです。

2 Restaurant NICO
レストラン ニコ
tel.0234-28-9777
酒田市亀ヶ崎3-7-2
11:30~14:00、
17:30~21:30(L.O.20:30)
火曜定休
http://www.nico-sakata.com/

1 Restaurant L'Oasis
レストラン ロアジス
tel.0234-24-0112
酒田市中町2-5-1 マリン5清水屋5F
11:30~14:00、
17:00~21:00(L.O.19:30)
水曜定休



酒田食材物語 1 式部ナス

その甘さは
生でかじれるほど。



▲焼きナスの冷製クリームスープ、レストランNICOのランチより



糖 度が高くアツクは少ない、その
上みずみずしい。これが糖酸
有機栽培される「式部ナス」の魅力。
植物や作物が作り出す天然有機酸の
うち、根から分泌する14種類の有機
酸を使い、土壌をクリーンにしながら
ミネラルやカリウムを吸収させる。
「シェフはね、うちのナスの美味し
さを壊さずそのまま活かしてくれる
んだ。スープを飲んでみた？」と紹
介されたのが「焼きナスの冷製クリ
ムスープ」。自然な甘みをたくわえ
ひとさじの恵みが口いっぱいに広がる。
思わず微笑んでしまうスープの
源は、この畑にありました。

生産者に聞いてみました

酒田フレンチを支える、数多くの食材。その中
から、レストランNICOで使われる式部
ナスの生産者さんのものを訪ねました。
たい肥を使わず、植酸有機肥料を使
い、土壌を良くしながら作物を作る『植
酸有機栽培』。「休みナス(無し)だけど、
いいものを作りたい」そう。



酒田市 植酸有機栽培研究会 佐藤輝雄さん

未公開写真・未公開トークはこちら
インタビューの完全版は、
http://www.yway.jp/way/

スペシヤリテをいただきます。

Je pat au feu × Kojaki × Kagaku

酒田には100万都市にもない
フランス料理の名店があります。
それぞれの店の特別メニュー
スペシヤリテを味わってみませんか？



▲タイのボワレ(シェフのおすすめランチ2,700円
でいただける場合も)。ハーブが香る真鯛にあっさ
りとしたソースと庄内の旬の野菜を添えて。

▲カスベの魚が「バター」(5,600円コースから)コ
リとした食感をバターの香りが包む。開業当時、
カスベをフランス料理に使ったのは斬新だった。

▲オープン当時の様子(可能な限り再現して
いる照明、オレンジ色の表が相席の方との距
離を縮めてくれるよう。

▲船室のように天井が低くなったエリアは少
人数での会食にぴったり。隣には飾り皿の
ディスプレイが。

ここでしか食べられない 記憶に残る料理を。

『レストラン様』をオープンさせ、
73年に「ル・ポットフー」を開店
させた佐藤久一氏。現在ふたつの
店を経営する会社は違っていますが、
が、ふたつの店はライバルであり、
兄弟のような存在です。太田政
宏シェフが調理に携わったことか
ら、両店のスペシヤリテは共通す
る部分が多いのも特徴と言われ
ています。スペシヤリテは多くの
シェフの基礎となり、それぞれの
店に引き継がれているのです。

国内外の食通に知られる名店
「ル・ポットフー」には、新潟や
宮城、秋田、四国や沖縄などか
らも多くのお客様が訪れます。
遠方からのお客様には、あえて
田舎くさい表現を選ぶこともあ
るのだとか。「ここで
しか食べられない、記
憶に残る料理をお出ししていま
す」と加藤グランシェフ。

その加藤シェフによれば、「肉
は一年中流通しているけれど、魚
は旬の時期しか出回らないため、
扱う機会が少なく、経験を積む
のが難しい食材」なのだそうで
す。しかし酒田には貝は水温が
上がる夏は活動するようになっ
て美味しくなる、サクラマスが
出始めた春など、繊細に季
節を感じ、魚介類の豊かな味わ
いを知る方が多いのだとか。酒
田のフランス料理は確かな舌を
持つ、淡町の人々が育てているの
です。



▶店の入口、右側の壁にある。写
真家・土門拳氏が開店祝いに
贈ったというピカソのリトグラフ。



▲ヨーロッパ各地から取り揃えた調度品、絵画に囲まれた空間。中央にはグランドピアノが置かれ、その横のテーブルではシェフのパフォーマンスが。



▲クロダイとホッキ貝とエビのプ
ールブランソース 季節の野菜添え
(1,620円のランチから)／ほどよ
い酸味がきいたバター風味が
淡泊な魚に合います。



▲四パイ貝のブルゴーニュ風(ア
ラカルト1,300円、コース料理で
提供可)／ニンニクの香りと貝が
一体となっている。

「お客様が長靴で入って来て、1ヶ月分の給料であるカレー
2杯を食べた」など数々の逸話が残っています。「酒田の食
材は元々いい。『魚屋に売っていない魚をフランス料理の技
法でおいしく食べさせたい』という佐藤久一氏の料理に対す
る情熱と、もてなしの心を私たちは継承しているだけかもしれ
ません」とは三浦支配人の談。



PROFILE▶武田匠・レストラン様総料理長 太田政宏シェフ等、歴代シェフの下
で腕を磨き、フランス風郷土料理を自分の味として提供している。左▶酒田にフ
ランス料理を広めた、佐藤久一氏の手書きのメニュー表。

4 Ⅱ フランス風郷土料理 レストラン様
フランスフウキョウドリョウリ レストランタキキ

tel.0234-22-7019

酒田市中町2-5-10
(酒田産業会館B1F)
11:30~14:00、17:00~20:30(L.O.)
火曜定休 駐車券有(中町パーキン
グ・産業会館駐車場)



▲やまがた地鶏のソテー 酸マス
タードのソース(3,500円コース
から)／柔らかさとジューシーさを
残して火の通す。

魚料理にも力を入れている「花月」ですが、今回は肉料理
のスペシヤリテを伺いました。「焼き物は食材の肉汁の出加
減、汗のかき方で見る。火が通って、出来上がってくれば美
味しい匂いがします」。フランス産の鴨肉や羊、イベリコ豚な
どの食材も使い、食材とソースの相性というフレンチの基本
を大切にしながら、お客様への要望に応じています。



5 Ⅱ 西洋割烹 花月
セイヨウカッポウ カグツ

tel.0234-25-3966

酒田市中町2-25-10
11:30~14:00(L.O.)
17:00~21:00(L.O.)
水曜定休



庄内の魚

水揚げされるのは
身の締まった天然物ばかり。

130 種類を越える水産物が水揚げ
されるという庄内。日本海は
太平洋側と比べて波が荒く、魚の養
殖には向かないそうですが、強い波
にもまれた魚は身が締まって、おい
しいと言われています。底引き網、
定置網、はえなわなど、漁の方法が
変わると揚がってくる魚の種類も異
なり、7月からはさし網漁が始まり
ます。旬を迎えるのはクルマエビやカ
レイ、ヒラメ、キス、シロギス、コチなど。
船が日帰りで港に戻りますから、魚
が生きたまま入ってくるのも庄内の
特徴です。



酒田フレンチの食材を求めて

「ポットフーなどに魚を卸している菅原鮮魚の
堀誠さんにお話を伺いました。『日本海は波
が荒く、天気が荒れると2~3日魚が揚がらないこ
ともあって、よそからの魚も仕入れなければなら
ません。魚が入荷する8:30には飲食店の方が訪
れ、店内は一番の賑わいとなります』。

菅原鮮魚
酒田市船場町2-5-10 TEL.0234-23-5522



AD

AD