

東北の被災地に寄り添って

第2回

萩 春朋さん

「Hagi フランス料理店」オーナーシェフ



食から地元いわきを元気に

福島県いわき市の「Hagi フランス料理店」のオーナーシェフ萩 春朋さんは震災が転機となり、地元農家をより深く知り、付き合うようになった。萩シェフの復興にかける想いと、食を通じた地域活動について聞いてみた。

ゴロンゴロン。木の根のようなものが潇洒なアンティークの机の上に泥のついた袋から取り出され置かれた。「Hagi フランス料理店」の萩 春朋オーナーシェフは大事そうにひとつを取り上げて言う。「これはね、「おかごぼう」っていうんです。いわきの伝統野菜なんですよ。こういった伝統野菜がいわきには50種類以上あるんですよ！」

お客様と農家の人たちに恩返しを

フランスで修業後、故郷でフランス料理店をオープン。都会からわざわざ予約して訪れる常連客もいて、いつも満席。地元の食材も使いたくて福島で開業し、その流れで食材に取り組むうちにいわきの伝統野菜の魅力に気づき、自分なりに調査を始めていた。

そして起きた東日本大震災。店の建物は無事だったが、水道がダメになった。仕事を再開できるのか、そんな焦りと不安でいっぱいになった。物資が不足し、ガソリンが手に入らなくなったため、自転車で移動し始めた。

「そこで気がついたんです。自転車で行けるような範囲の

ところに養鶏場もあれば、醤油も味噌もある。酒蔵もあって、25年寝かせた日本酒なんかを持っていたりする。地元で真剣にものづくりをしている人たちが、こんなにいたなんて、と。地域のことを知っているつもりで、本当に価値あるものを見逃していたのでは、と」

レストランの営業は再開したものの、客足はぼつぼつ。時間はふんだんにあった。そこで萩シェフは地元の生産者を訪ね、畑に手伝いに行くなどして地元の食材のことをより深く学ぶようになった。そうやって体を動かしてふとまわりを見回すと自分以上に深刻な状況に陥っている人たちがいた、と萩シェフ。

「農家さんです。丹精込めて作ったものがほとんど出荷できない。その時は、未来がまったく見えなかったんです」

こんな状況でもレストランに足を運んでくれるお客様たち、そして食材を一生懸命に作ってきた農家の人たち。この人たちになんとか恩返しをしたい。彼はそこで2つの大きな決断をする。店ではできる限り地元産の食材を使う。せっかくなので来てくださるお客様を誠心誠意お迎えしたい。だから



1.盟友でもあるファーム白石の白石長利さん(左)と。2.ファーム白石で収穫された里芋「長兵衛」。3.仏大統領府(エリゼ宮)の厨房に日本人として初めて招待されて福島食材で料理を披露。オランダ大統領と。4.福島県の「福食MENUプロジェクト」で子どもの食育に取り組む。5.六次産業化事例としてJRいわき駅ビル内にオープンしたVege Cafe。6.萩シェフは各種スムージーのレシピを監修。



料理人と地元の生産者が交流し、互いのニーズを理解し合う場をつくりたい

一日一組限定にしよう。

「small & long、細く長く続けていくこと。レストランのお客様も地元7割、他県3割です。地元をおろそかにしてはいけませんし、まずは地元が元気にならないと」

地元農家とつながって大きな輪に

一日一組限定だから時間にも余裕ができ、その分、地域のさまざまな活動にも時間を割けるようになった。震災前から取り組んでいたいわき伝統野菜により真剣に取り組むようになった。いわき市と協力し、地元で生産されてきた伝統野菜を絶やさないために栽培してもらえる農家を探し、農家と料理人と行政をつなぐ。また、首都圏からバスツアーで野菜の収穫を体験してもらおう。若手料理人にレシピを作ってもらい本にまとめようともしている。震災後の風評打開策として野菜の加工品を商品化すべく、いわき福島復興オフィスフード事業部がJRいわき駅ビル内にオープンした「Vege Cafe」にも参画。「ファーム白石」のプロッコリーを使ったプロッコリースムージーなどの魅力的なメニューも試作を繰



り返して開発した。萩シェフの地元農家と料理人をつなぐ活動は、どんどん賛同者を集め、その輪は大きく広がっている。いわき伝統野菜の料理人の第一人者として、農林水産省の料理マスターズにも選ばれた。

「2015年1月にはアル・ケッチャーノの奥田政行シェフとのコラボで、いわき伝統野菜のフェアを開催するんです。今は食のトレンドを地方からも発信できる時代。いいな、と言ってくれる人を巻き込んでいきます」

萩 春朋

いわき市出身。調理師専門学校卒業後、フランスで修業。帰国後25歳でフランス料理店を開業。震災後、一日一組の「Hagi フランス料理店」として評判となる。5年以上福島県の食文化の普及に取り組んだことが評価され、2014年農林水産省料理マスターズを受賞。



Hagi フランス料理店
福島県いわき市内郷御台境鬼越171-10
tel.0246-26-5174
www.hagi-france.com/