

きらりと輝く人

古を守りつつ、新風を入れて
出羽三山を精進料理で伝える

伊藤新吉さん（櫛引・田代）

羽黒山参籠所「斎館」料理長の伊藤新吉さん。目や舌で料理を覚え、櫛引地域出身ながら「御山」の料理人に。昨年10月には、国際交流基金主催の食文化交流事業の一環としてフランスやハンガリーで精進料理を紹介し、海外でも高い評価を受けました。



御山と出会う

十代後半に月山のレストハウスでアルバイトを始めたのが「御山（出羽三山）」との出会いです。そこで宿泊する信者の方に料理を提供したり、数々の山菜を目にしたりするうちに、精進料理に興味を湧いてきました。羽黒地域は山菜が豊富で、櫛引地域生まれの私にはなじみの薄い食材も。見よう見まねで一から調理法を覚え、今から十七年前に職員の退職で空きが出たと神社から声がかかって斎館に移り、今に至ります。

出羽三山の精進料理の解釈

お客さんからよく受ける質問が「精進料理と一般的な料理の違い」です。

御山の精進料理は、山伏が御山で自給自足する中から生まれた料理で、食材は御山の近辺で採れるものです。私は「御山の中で採れたものを御山の中でいただくことで、御山のエネルギーもいただく料理」と説明しています。

精進料理を海外で表現

昨年10月に国際交流基金主催の食文化交流事業の一環で、フランスとハンガリーで胡麻豆腐やフランス産キノコのがんもどき、笹まきなどの精進料理を紹介してきました。山菜や笹の葉は日本から持ってきていましたが、現地の食材も使用しました。ところが海外のかたくり粉が料理に合わず、急ぎよ現地で代わりの材料を見つけ調理しました。かつて月山で食材が不自由する中で働いていた経験が生きたのだと思います。また、現地では甘いあんがかかった胡麻豆腐はデザート感覚。珍しい食感なども手伝い大好評でした。参加者からは、予定時間ぎりぎりまで精進料理や山伏について質問を受けました。

さらなる高みを目指す

精進料理は古くさいとか年配の方が好むというイメージもあるようです。私は昔のものを残しつつも、今の人たちにも受け入れられるように、新しいものも加えていければと考えています。羽黒山に行けば精進料理が食べられる、そんなふうに進歩するように頑張っていきたいです。

広報つるおか 編集・発行／鶴岡市総務課広報広聴係

鶴岡市役所 本所

〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25

☎0235-25-2111 FAX0235-24-9071

ホームページアドレス <http://www.city.tsuruoka.lg.jp>

メールアドレス tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp

藤島庁舎

羽黒庁舎

櫛引庁舎

朝日庁舎

温海庁舎

鶴岡市藤島字笹花25 ☎0235-64-2111

鶴岡市羽黒町荒川字前田元89 ☎0235-62-2111

鶴岡市上山添字文栄100 ☎0235-57-2111

鶴岡市下名川字落合1 ☎0235-53-2111

鶴岡市温海戊577-1 ☎0235-43-2111