右は前寺子屋講師佐藤岳央氏によるマリンポートホテル海士で提供する冬の料理。寺子屋のある崎地区に咲く椿と軒先に吊るされた干し柿を題材に「その日見た自然の風景」を八寸で表現した。島食の寺子屋でも魚介類や野菜などその日手に入る島の食材を使って料理を作る。料理には島の湧水を使い、海水を天日干しして作る「海士乃塩」、手作りの発酵調味料「こじょうゆ味噌」など島特産の調味料も使い、里山に咲く花や木の葉をあしらう。

調理と提供の両方を学ぶ実践カリキュラムで腕を磨く

「島食の寺子屋」のもう一つの特徴が少人数制で行われる実習授業と、島の観光拠点「離島キッチン海士」や佐藤氏が総料理長を務める「マリンポートホテル海士」における実践授業だ。実習では朝仕入れた食材の下処理から調理、盛り付けまでを生徒ひとり一人の技量や目的を考慮しながら、初心者には日本料理の基礎を、プロの料理人にはさらなる技術向上を目指した指導を行う。実践では講師と一緒に料理を作って盛り付け、観光客に提供する。「島食材を使い、島の人びとの協力を得ながら〝島の四季〟を表現する。そうした実践を重ねることで料理人としての感性が磨かれ、技術も表現方法も向上します」（佐藤氏）。「島食の寺子屋」と「マリンポートホテル海士」では他では得難い経験を通したブラッシュアップが期待できる。

さらなる飛躍を目指す料理人にとって実り多い1年となるに違いない。

※レストランイメージ図

©MOUNT FUJI ARCHITECTS STUDIO

島の玄関口菱浦港に近いマリンポートホテル海士。4月にリニューアルオープンするレストランをはじめ、来年には新棟を含めたグランドオープンを予定。

【島食の寺子屋　入塾生募集】

QRコードでチェック！

●四季を通して学ぶ1年間コース

料理の経験を問わず、基礎から日本料理を学びたい方向け。
2020年4月開講（途中入塾も可）。

●働きながら通うコース

スキルによっては、マリンポートホテル海士で働きながら島食の寺子屋で社員研修を受けることも可。その他、海士町内の就労先も紹介できます。

●まずは見学　短期体験コース（2泊3日〜）

マリンポートホテル海士の求人詳細については「P134」を参照。

マリンポートホテル海士
総料理長 佐藤岳央氏

寺子屋では今ある食材を使った授業がメインなので地域や生産現場とのつながりが深い。厨房に籠っていては出会えない人との交流を活かせば卒業後、一料理人として携わることのできる仕事の選択肢も広がります。

島食の寺子屋 新講師
鞍谷浩史氏

京都育ちの私が最初に感動したのは朝獲れの魚が手に入り、歩くだけで山菜に出会えたことです。食材との距離が近い海士町では技術向上に加え、生産現場からの「学び」も多く、町にはない貴重な経験ができます。

「島食の寺子屋」問い合わせ先　一般社団法人海士町観光協会　島食の寺子屋担当：恒光（ツネミツ）　島根県隠岐郡海士町福井1365-5
TEL：08514-2-0101　Fax:08514-2-0102　http://oki-ama.org　tsunemitsu@oki-ama.org

特別企画

離島で和食を学ぶ

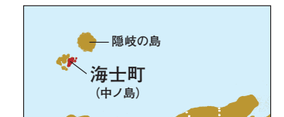
島食の寺子屋 生徒募集

島根県隠岐諸島にある海士町で和食料理人としての感性を磨き、
現場直結型のプログラムで技術向上を目指す「島食の寺子屋」。
離島で暮らしながら、都会では忘れられた四季折々の自然の恵みを活かして
料理を作る、いわば和食の原点が学べる貴重な場所だ。
「和食の入り口に正しく立つ」をモットーに人を育てる
「島食の寺子屋」の取り組みを紹介する。

海士町は四方を海に囲まれた離島だ。「島食の寺子屋」の校舎がある崎地区には漁港があり、山菜が自生する山も近い。有機農業に取り組む野菜農家や米農家などの生産現場も車を少し走らせた距離にある。海、山、畑との距離が近く、季節の変化を毎日肌で感じられることが海士町で暮らしながら学ぶ最大の魅力だ。一般の調理師学校との大きな違いもまた、こうした恵まれた環境を活かすカリキュラムにある。たとえば最初に学ぶ「水」について。海士町には「日本名水100選」に選ばれた「天川（てんがわ）の水」はじめ軟水が湧き出る場所が何か所もあり、教室でも湧水を使って実習が行われている。自分で汲んだ湧水を料理に使うなど、一般の厨房では決してできない体験である。

食材も魚は漁港へ、野菜は畑へ、山菜やキノコは山へ直接行って仕入れてくる。「注文したものを待つのでなく、自分で足を運ぶから得られるものがある」と、昨年度まで講師を務めた佐藤岳央氏は話る。「毎日通ううちに漁師からは海の様子や漁法について、農家からは野菜の旬や栽培方法を教えてもらえるようになり、時には漁船に乗せていただいたり収穫のお手伝いをさせていただいたりもします。また仕入れの時に、講師と一緒に食材を選ぶことで目利き力も自然と養われます。さまざまな体験を通して食材の特徴を知り、その個性を十分に活かしきる料理術を身に付けていただきたいですね」。

今年度より講師を務める鞍谷浩史氏も「素材を自分でみることができる恵まれた環境です。島ではメニューを決めてから素材を揃えるのではなく、その日獲れたもので料理を組み立てていく。その醍醐味を分かち合いたい」と抱負を語る。



海士町（中ノ島）は日本海に浮かぶ隠岐諸島のひとつ。島根半島からは約60km の沖合に浮かぶ面積33.4平方 km 周囲約89km、人口約2300人の小さな島だ。対馬暖流の影響を受けた豊かな海と起伏に富んだ地形、豊富な湧水に恵まれた食材の宝庫だ。

2

1. 水揚げされたばかりの寒シマメ（スルメイカ）。釣りや刺し網漁も盛んな海士町では一年中新鮮な魚介類が手に入る。**2.** 朝、校舎から徒歩5分の崎漁港に定置網漁船が帰港するのを待って、その日使う魚を仕入れる。選別台に並ぶ魚はまだピチピチ跳ねて鮮度抜群だ。