

## INTERVIEW 01

### マスターのこだわりを感じる、 蕎麦と旬の料理

## こわち あん 虎智庵

千葉県船橋市に「虎智庵」というお蕎麦屋さんがあります。マスターが足を運び吟味を重ねた、蕎麦と旬の料理をいただくことができ、沖縄の入浜式塩田の塩「屋我地マース」をつけていただくお蕎麦は絶品です。今回は虎智庵を営む魯さんご夫婦に、こだわりの食材選びや、屋我地マースと蕎麦を組み合わせたきっかけなどをお伺いしました。

#### —— まずは、千葉県船橋市でお蕎麦のお店を開こうと思われたきっかけについてお聞かせください。

以前は船橋の別の小料理屋で、9年近く働いていました。元からお蕎麦は好きだったのですが、ある日とても美味しいお蕎麦を食べたのがきっかけです。そのお蕎麦に感銘を受け、蕎麦を打った方を探して尋ね、通って蕎麦づくりを教えてもらい、前のお店で蕎麦を出すようになりました。しかし、前のお店では蕎麦を本格的に打つ設備がなかったので、一度お店をやめて、蕎麦屋を開くことにしたんです。

#### —— お蕎麦屋さんを始めるにあたり、お店づくりはどのようなコンセプトで行ったのでしょうか。

大人がゆっくり腰を下ろして、のんびりお酒や食事を楽しめる場所を目指しています。そして最後に、お蕎麦を楽しんでもらえるお店を作りたいと思っていました。オープンキッチンなので、私たちからお客さまの顔が見えて、お

客さまからはキッチンの様子が見えるという内装になっています。

#### —— お料理には、どのようなこだわりがあるのでしょうか。

蕎麦は打ちたてで、素材にこだわっています。食材はなるべく有機野菜で、自分で足を運んで食材を選ぶようにしています。自分の目で選んでいる食材だからこそ、安心してお客さまに料理をお出しすることができています。

最初はお蕎麦を、何もつけないでそのまま召し上がってみてください。次に、沖縄の屋我地島で作られている『屋我地マース』という塩をつけると、お蕎麦の味が引き立つんですよ。天つゆだとお蕎麦がつゆの味になってしまうので、塩の方が本来の蕎麦の味を楽しめるんです。

自家製のお豆腐のデザートは、屋我地マースの天然にがりで固めてあって、すごくまろやかな味わいなんです。お



#### オーナー 魯 俊虎さん

和食料理屋で働いていたある日、とても美味しい蕎麦を食べて感銘を受けた魯さんは、当時の店を辞めて蕎麦屋を開くことを決意したそうです。全国各地で美味しい素材を探し求め、蕎麦や野菜作りも行なっている魯さんご夫婦のお話は、美味しい料理を召し上がっていただきたいという強い想いを感じました。

屋の営業ではお豆腐をデザートとして出しているんです。うちはせっかく屋我地のにがりがあるので、天然のにがりでお豆腐を作っているんですよ。

屋我地マースを作っている、屋我地島の塩田はすごく良いところですよ。癒されるし。私たちはここに行ってから、塩のでき方を知ったんです。

#### —— 屋我地マースを使おうと思ったきっかけは何ですか。

お店で、天然のにがりを使ったお豆腐をお客さまに召し上がってほしくて、美味しい天然のにがりを探していたんです。それで沖縄にたまたま行ったときに、泊まったホテルの方が、『ここならにがりがあるかも』ということで、塩田で屋我地マース作りをされている金城さんを紹介してくださいました。そして金城さんにお会いしたら、にがりがあったんです。それで、金城さんが作っている屋我地マースを舐めたらすごく美味しくて、この塩なら蕎麦と組

み合わせてもいけるんじゃないかなって思ったんです。

沖縄で塩を作っているところってすごく沢山あるんですけど、昔から塩田を使って塩を作っているのはここだけなんです。美味しい塩を求めて探して周ったんですけど、屋我地マースの塩は本当に美味しかったんです。

屋我地の塩田は景観も良いし、塩職人の方もすごく良くて、とても癒やされる場所なんですよ。私達も塩田のお仕事を手伝わせていただいていたいて、行くのが楽しみなんです。最初は1年に1度だったんですけど、最近は1年に3、4度くらい行っています。実は明日も行くんです！

沖縄には年に何度も行くんですけど、実は私達は沖縄を観光したことがないんです。沖縄についたらまっすぐ塩田に行っちゃうので、明日はちょっとだけ観光してみようかなと思っています。その後は塩田に行きます(笑)。

海水を汲み上げて作る塩は沢山ありますが、屋我地マースと食べ比べてみると全然違いますよ。そして塩田に行くと、こうやって作るなら美味しいわけだというのがよくわかります。屋我地マースはつんつんしてなくて、まるやかな味で本当に美味しいです。

塩田でお塩を作るのって、とても手間がかかっていて大変なんです。機械を使ってなくて、時間をかけてじっくり作っているんですよ。

### —— 塩やにがり以外にも、全国に食材を探しに行かれているんですか？

有機野菜は成田の農家さんへ手伝いに行っています。また埼玉の所沢にある、有機野菜の農家さんから取り寄せています。長野の蕎麦作りの農家さんとも契約しているので、1年に1度ほどはお話を伺いにいっています。でも、沖縄の屋我地の塩田の方が多く行っていますね。沖縄では、島らっきょうや青パパイヤを買ってきて、お店で天ぷらにしていました。旬の野菜を天ぷらにして出すと、お客さまも喜ばれますね。

### —— パパイアの天ぷら!美味しそうですね。

沖縄で初めてパパイアの天ぷらを食べたんですけど、とっても美味しかったです。それでマスターと、お店でも出してみようかって話をして、パパイアの天ぷらを出すことにしました。沖縄はこちらとは違う感覚の、美味しい

食材が沢山あるんです。豆とかも美味しくて、行ったら食べるものが沢山ありますよ！

### —— 沖縄でも蕎麦を作ったりしているんですか？

沖縄で蕎麦というと、沖縄そばという印象を持たれてしまうんです。蕎麦は、寒暖の差が激しい場所でできるんですけど、実は沖縄でも蕎麦は育てられるんですよ。去年沖縄で蕎麦を植えて、良い蕎麦ができたんです。南会津にも蕎麦作り仲間と蕎麦の畑を借りているんですけど、自分たちで育てて収穫して、天日干ししたものはすごく美味しいんですよ。沖縄のお蕎麦とは全然違うんですけど、収穫が楽しみなんです。

### —— 食材を取り寄せたり畑をお借りしてる農家さんは、どのように探しているのですか。

農家さんは基本、友達に紹介していただいています。週に休みが2日あるので、1日は農家さんのところへ行って、野菜ができるまでのことを教えていただいています。そうすると、野菜を捨てられなくなっちゃうんです。ほうれん草で言えば根っこの部分でも、ちゃんと洗って食べれば甘くてとっても美味しい。だからうちは、お刺身でもちゃんと、旬の野菜をつけ合わせにだしています。皆さんにも、美味しい季節の野菜を食べて欲しいって思っているんで、そのためには自分たちが野菜の勉強をしないと、お客さまにお話できないですよ。



### —— お客さまにお出しする料理に、とてもこだわりがあるんですね。

お客さまに美味しい料理を出したいって思うと、食材を作るところから考えてしまうんです。せっかくお店があるので、うちに来ていただけるお客さまには、季節の美味しいものを召し上がっていただきたいと考えています。

### —— お客さまからいただいた言葉で、嬉しかった言葉はありますか。

やっぱり「美味しかった」とか、「ごちそうさま」と言っていただけのがとても嬉しいです。今まで、お店を閉めて色々な国へ出かけて、料理について沢山勉強して、学んだことをお店で実践してきました。ですので、お食事の後、「マスター、美味しかったよ」と笑顔で言っただけだとすごく嬉しいです、満足しますね。

### —— お店を開かれている中で、今後の目標や夢などがありますか。

ヨーロッパとかの有名なレストランって、オーベルジュ（その土地の美味しい食材を楽しめる宿泊施設付きのレストラン）で、田舎にお店があって目の前が農園なんです。将来的には、自分で作った野菜や蕎麦で料理を出したいと考えています。お店の前に農園があれば、食材が育つ過程を見るのも楽しめますよね。

### —— お料理へのこだわりや、お客さまに美味しいものを召し上がっていただきたいという思いがすごく伝わります。そのような思いの中、食材や料理を吟味されているからこそ、本当に美味しい料理が楽しめるんですね。最後に、おいしいオキナワをご覧ください。お願いします。

たまたま塩田と繋がりができて頻繁に沖縄へ行くようになり、沖縄って本当にいいところだなと思います。だから沖縄の食材の紹介をしていただいて、皆が沖縄に行ってくれるようになるといいなって思いますね。もっともっと塩田が復活してくれたら、嬉しいなって思います。沖縄とか屋我地マースとか、もっとみんなの目に触れてほしいですね。皆さんも機会があったら是非、沖縄に行ってみてくださいね。



## 虎智庵

千葉県船橋市本町4-37-19  
電話:047-424-7500

営業時間:11:30~14:00 17:30~21:30 LO  
日曜祝日は17:30~20:00 LO  
定休日:月・火曜日

