

豊かな食材と伝統的な食文化。 若手料理人が伝えたい、能登の「食」の魅力。

「能登はやさしや土までも」という言葉があるように、能登は人だけでなく土までもやさしいとされています。そんな能登で育った食材を、至高の一皿へと仕上げる「Villa della Pace」平田明珠さんと「一本杉 川嶋」の川嶋亨さん。
同世代の料理人として切磋琢磨するおふたりに、能登の「食」の魅力と未来についてお話をうかがいました。



まち食STAY
事務局 柿島一平さん

一本杉 川嶋
川嶋 亨さん

Villa della Pace
平田 明珠さん



TOWN FOOD & STAY IN NANOAO & WAKUDA

自生する野の幸や山の幸に感じる 能登の食材のさらなる可能性。

柿島 まずはお店を開いたきっかけですが、東京都出身の平田さんはなぜ七尾へ？

平田 当時、働いていたレストランで使う食材の視察で、よく七尾の生産者を訪ねていたんです。海も山もあるし、こんな場所でお店を開くのも良いなあ。生産者をはじめとする人の温かさもポイントでした。

柿島 川嶋さんは地元出身で、お父様は和倉温泉の旅館で総料理長を務めていました。

川嶋 高校を卒業後しばらくは七尾を離れていましたが、幼少期のこのあたりの景色はいまだに目に焼き付いています。今よりもっとにぎわっていましたね。

柿島 この場所にはこだわりがあったんですか？

川嶋 一本杉通りは七尾の歴史が凝縮された街道。ここには百年以上前からのれんを掲げる老舗が数多く残っています。日本料理は総



合芸術。このまちの歴史と文化とともに、能登の風土を伝える食を発信したいんです。
柿島 おふたりは能登の食材のどんなところに魅力を感じていますか？

平田 移住する前は新鮮な魚介が豊富で、赤土で育った野菜は美味しく、畜産物も充実しているイメージでした。でも、実際に住んでみると世の中に流通しない食材にも面白いものが多いです。

川嶋 平田シェフは自分で山に入って、食材を調達しますからね。

平田 すぐ近くに海と山があるので、天然のきのこや山菜などの食材が手に入るんです。自家菜園で栽培しているオクラにしても、育ちきったものとこれから育つものでは、食感も香りも違う。あえてつばみの状態のオクラを収穫して香り付けに使ったり。僕自身も新しい発見を楽しんでいます。
最近では保存食や野草なども使うようになって、より能登らしい料理が表現できるようになったと感じています。

川嶋 僕も自分で食材を調達しに行くこともあるけど、基本的に仕入れに関しては信頼する仲間人や農家さんに任せています。能登の食材をもっとよくするためには、それらを取り扱う「人」の成長も大事ですから。

平田 いくら素材が良くて、そのあとの処理や保存が良くないとせっかくの魅力が半減してしまう。
川嶋 食材に関わる人の知識やスキルを底上げするためにも、地元の若い仲間人や生産者と「コミュニケーション」を取りながら、これからさらに食材の追求をしていくつもりです。



TOWN FOOD & STAY IN NANOAO & WAKUDA

柿島 能登の食材を美味しい料理に昇華させるため、どんなことを意識していますか？

平田 自然豊かな能登の風景や、食材が育った背景を感じられるような一皿。そういった料理を提供できるよう心がけています。そのためには僕自身が、食材についての歴史や背景を掘り下げ、理解しなくてはなりません。

川嶋 能登の自然を「食」で表現したいという気持ちは僕も同じ。地元で店を構える身として、世の中には知られていないような地物の食材にもスポットを当てながら、持ち味を最大限に引き出した料理を提供していきたい

いです。

柿島 川嶋さんがつくる八寸は、いつも見応えがあります。

川嶋 今回イメージしたのは能登の原風景。食材を集めるため能登半島を一周したときに目に映った景色を再現しています。料理を味わいながら、その背景にある能登の歴史や文化に興味をもってほしい。そんな思いで作っています。

平田 能登には古くから受け継がれる発酵食や伝統食も豊富なので、そういった食文化も料理を通して紹介していきたいですね。

柿島 ちなみに近年、地方のレストランを目指して旅をする人

たちが増えていて、いわゆるフーディーと呼ばれる食通が、美食を求めて能登を訪れているという話も聞きます。

平田 グルメ界のアカデミー賞といわれる「世界のベストレストラン50」では、地域自体に人を呼び込む魅力がないと、評価の対象にならないそうで。そういった意味でも、世界農業遺産に認定される能登には、世界基準に到達する可能性があるのかも。

川嶋 能登には1、2日では堪能しきれない魅力がある。それを地域全体でどう伝えるかがここからの課題ですね。

食材の背景にある生産者や大地の想い。 一日だけでなく、何日も滞在して わかる本当の能登の魅力。

を楽しむのも、旅の醍醐味ですよ。

柿島 旅館では「この時期にはこの食材を食べてほしい」という思いだけで料理を提供するわけにはいかず、料理人が苦勞することもあるそうです。固定概念にとられず、旅館がふるまう「食」も堪能して欲しいというのが正直な気持ちです。

そういった、平田さんのお店『Villa della Pace』は、今年の秋からオーベルジュとして新たなスタートを切りましたね。

平田 オーベルジュという形に

はなりましたが、決して自分の店だけで能登の旅を完結させようとは思っていません。地域や生産者にスポットライトを当てながら、能登をさらにもっと魅力のあるまちにしていく。それが僕たちの役目でもあります。

柿島 最後におふたりの目標をお聞かせください。

川嶋 一本杉から食を発信し、七尾全体を盛り上げる。この一心です。主役はあくまで生産者であり、能登の自然の恵み。僕自身も能登の風土を楽しみながら、地域の魅力が

イレクトに伝わる食を提供していきたいです。

平田 この場所ではできない生き方、暮らし方をすること。畑で野菜を育て、裏山で野草を摘み、港で魚を仕入れる。そういった自分自身のライフスタイルをレストランの料理に落とし込むことこそが、能登らしい料理を表現する一番の近道。

能登の自然や風土と真剣に向き合いながら、食材への理解を深めていきたいと思っています。



TOWN FOOD & STAY IN NANAJO & WAKUDA

Villa della Pace 店主 平田 明珠さん
4年前に七尾市に移住し、海沿いのレストランを開業。生産者とのつながりを大切にしている。



まち食STAY事務局 柿島一平さん
本プロジェクトのコーディネーター。
インタビューとしてふたりの料理人に話を聞く。



一本杉 川嶋 店主 川嶋 享さん
七尾市の街道「一本杉通り」で日本料理店を経営。
旅館内の割烹で料理長を務めた経験もある。

