

自然食の一皿に込める想い

自然食レストラン 山水苑
 柵木 直行さん



自然食レストラン「山水苑」
 やわらかな日差しに包まれた、明るく清潔感のある店内

愛知県岡崎市の東部、正面に京ヶ峯をはじめとする三河の山なみを望み、愛知三大河川の一つとして古くから農業を支えてきた矢作川に囲まれたのどかな田園地帯の中に、自然食レストラン「山水苑」があります。

山水苑オーナーの柵木^{ませぎ}直行さんは、自然農法の創始者岡田茂吉が説く、霊気食としての「食が人の身心を養う効果」を可能な限り体現したいと、自然農法産の食材と調味料にこだわり、心と技を尽くした料理を提供するよう心がけているといいます。

柵木さんの作る料理を味わってみると、食材本来の味を引き出され、化学調味料では表現できない、幾層にも積み重なったような味わいが感じられます。さらに説明すれ

ば、おいしいと同時に身体に染みわたるようなやさしさを実感させてくれる料理になっています。

今でこそ、量よりも質が求められる時代になりましたが、自然食レストランに取り組み始めた頃は、まだまだ理解者も少なく、順調な道のりではありませんでした。時代に先駆けること20年、本当においしくて人を健康にする食とはなにかを求め、こだわりを積み重ねてきた山水苑のあゆみと、柵木さんの一皿に込める思いを伺いました。

自然食レストラン「山水苑」とは

大きな窓から差し込む光と



すてきな笑顔が印象的な
オーナーの柵木直行さん

旬の自然農法産野菜を活かした料理が常時 60 種類以上並び

はなかなかないですから」と
のことで、地元を意識の高い
子育て世代の支持も得ている
ようです。

料理人を志した 青年時代

柵木さんは昭和33年、10人兄弟の末っ子として生まれ、あまり裕福ではなかった幼少時代を過ごされました。そのため「商売で儲けて両親・家族に楽をさせてやりたい」という思いが人一倍強かったといえます。高校卒業後、料理人を志しましたが、商売事はやめた方がいいと両親からの反対があり、地元での農協に勤めました。しかし、3年ほどして、両親の師にあたる人からの薦めもあって、再び料理の道に活路を見いだしました。

食材には化学調味料を一切使わず、できる限り旬の自然農法のもので使われており、ビュッフェスタイルで時間制限なく心ゆくまで楽しめます。取材時には20名ほどの赤ちゃん・幼児連れの若いお母さんたちがランチミーティングで来店していました。主催者の方に伺ったところ「子どもたちの食の安全・安心についていつも実際に本物の味を確かめながら話しあうことで、理解されやすいです。ここまで食材にこだわったお店

名古屋市の調理師学校で1年間基礎を学んだ後、本格的な中国料理の店に就職しました。持ち前の探求熱心な性格と一生懸命に働く姿が認められ、3年目には異例の大抜擢。結婚式場での料理を任せられるようになりました。「やがては中国料理の本場、香港に行っ



サラダバー・デザートバー・ドリンクバーも充実

て料理の道を極めたい」「いつかは自分の店を持ちたい」と夢を抱きながら青年時代をひたむきに突っ走りました。

中国料理店「山水苑」の誕生と苦悩

そんな柵木さんに大きな転機が訪れました。28歳の時です。養子に入った柵木家の両親から、地元岡崎市でのレストラン経営を提案されました。そして、結婚の翌年、夢のひとつであった自分の店「中国料理店 山水苑」をオープン。当時、料理の腕に自信ができてきていた柵木さんは「おいしければ遠くでもお客さんは来てくれる」と思っていました。ところが、店が軌道に乗るまでの3年間は多忙を極めました。

オープンから5年、店の経営が順調に行き始めた頃でした。柵木さんを自然食の方向に転換させる決定的な出来事が起きました。生後半年の長男が原因不明の病気で他界したのです。柵木さんは当時を振り返ってこう話します。「長男の死をどう受け止めればい

いのか分からず、その答えを求めてがむしやりに試行錯誤を繰り返しました。自然農法や自然食もそのひとつです。その結果『生きる』とは何か、お金よりもっと大切なものがあることに気付かされました。生き方を変えようと思ったのです。」

さらに、次男が1歳にならないうちにアトピーを発症しました。当時は化学調味料を使っていたましたが、ひどくただれた次男の肌を見て、「このまま病気の原因を作っていないのだろうか」と、徹底した自然食に切り替えることを決心し、自然食による新たな中華料理の探求の道を歩み始めたのです。

しかし、自然食で中国料理を作ることは困難を極めました。だしのとり方から、塩の使い分けなど、一から見直さざるを得ませんでした。特にラーメンのスープが難しかったといえます。試行錯誤の末、一通りのメニューを提供できるようにもなっても、これまでの味を支持してくれていた常連客の反応は「味が変わって

しまった」「もう二度と来ない」など、とても厳しいものでした。「このままでは店を畳むしかないか」という危機的状況に陥りました。

自然食レストランへの道

そんな中でも自然食への理解者が徐々に増えながら約5年、ようやく元の売り上げに戻ってきた頃です。柵木さんは、「自然農法の野菜は旬の栽培が基本」なのに、メニューに載せているがゆえに季節外れの野菜や輸入食材を使わざるを得ないことに疑問を感じていました。そこで出会ったのが、自然食レストラン「ティア」の記事でした。早速店舗へ足を運び、「ビュッフェスタイルならば、メニューにとられずに旬の食材だけを使って、自分の思い描く本当の自然食を提供できる！」と一念発起。こうして9年前、現在の自然食レストラン「山水苑」が誕生したのです。

食材を活かす工夫

しかし、この経営転換はは





はじめから大成功というわけにはいきませんでした。店舗改装費用や材料費の負担が非常に大きく、経営者としてのどんだ底を味わうことになったのです。ただ同時に、柵木さんはこの苦難の中でこそ、新たな工夫が生まれてきたのだといえます。

まずは原価の高いエビや肉をできるだけ減らしました。そうする中で自然と野菜中心の創作料理のレパトリーが増えていきました。また、旬の自然農法産野菜を使うと、同時期に同じ野菜がたくさん手に入ります。食材のいのちを無駄にせず活かすためにはどうすればいいかを思い描くと、食材の方から「こんな風に食べてほしい」と教えてくれているのごとく調理のアイデアが浮かぶようになったそうです。

まさに、「大自然を尊重し、その摂理を規範に順応する」という自然農法の理念に通じる発見です。柵木さんは「私は自然食に徹底的にこだわることで、いくつもの苦難はありました。そのたびに新た

な気づきを得、料理の幅が広がってきたと思います。料理人の工夫とアイデア次第で、食材はいかようにも変化します。繊細な味や香りをていねいに重ねながら、食材の持ち味をいきいきと引き出せるようになりました。今ではお客さんに楽しんでもらえるような料理を自分も楽しんで作っています。」といえます。

化学調味料(うま味調味料)を使えば、現代人の多くが瞬間的においしいと感じる味が簡単にできます。しかし、心底身体が喜ぶような本当においしい味は、食材を活かそうとする心遣いと丁寧な仕事の中からしか生まれて来ないのかもしれない。

今後の夢

最後に、今後の夢について伺いました。「これまで自然食レストラン経営のノウハウを積み重ねて来ました。今後はそのノウハウを活かし、自然農法農産物を扱う会社とタイアップして各地域に広げていくことで、社会に恩返ししたいと願っています」と柵木



自然食レストラン「山水苑」
 住所：愛知県岡崎市中之郷町屋外7番地
 電話：0564-52-7757
 HP：http://www.okazaki-sansuien.net/
 定休日：月曜日
 ランチタイム 11:30～15:00 (L.O.14:00)
 ディナータイム：18:00～21:30 (L.O.20:30)
 ※ディナータイムは金・土・日のみ
 ランチビュッフェは大人1,600円、中学生1,400円、小学生900円、幼児600円、シルバー(65歳以上)1,200円(消費税別)
 ディナービュッフェは大人1,800円、中学生1,600円、ほかはランチと同額(消費税別)

さんは語ってくれました。

長引く不況、将来への不安が増す日本において、安さを求める消費者が多くなります。一方で、本当の幸せが心身の健康にあり、健康な心身を育む本物の食を求める消費者も一層増えてくることでしょう。そのような時代にあつて、柵木さんのような食のパイオニアを軸に、食べる人の健康を願う経営者が全国に増えていくためには、消費者の食行動による支持が重要になるでしょう。

(技術普及課 蟹江 秀則)



※今回の「とっておきレシピ」(次ページ参照)は柵木さんからご提供いただきました。「山水苑」でも提供されているメニューです。ぜひ一度作ってみてください。