



僕らの「地元コラボレーション」で、岐阜の逸品を作ろう!

割烹料理 うを仁 白井規郎さん
〒500-8815 岐阜市梅河町2-31
Tel. Fax. 058-262-6279

「違う業種と一緒にモノを生みだすことを、そんなに難しく考えずに、あたりまえに取り組みたい」と語るのは、34歳とまだ若くして創業66年の割烹料理店を営む和食料理人、白井規郎さん。今、白井さんを中心として、業種を異なっても「岐阜に根を張ろう」と思っている者同士は同じ志」という信念から、自分たちのできるだけの力で岐阜の素材を生かした新たな「地元コラボレーション」商品を生みだしていこうという取り組みが始まっています。

なぜ岐阜にこだわったの？

昭和23年、魚屋として祖父が創業。その後割烹料理店「うを仁」となり、以来66年の伝統を守る四代目、白井規郎さん。日本料理の老舗・なだ万で修業し10年前に帰郷。その際、仲間からは「なぜ、帰る？ここにいれば日本どころか世界が近い」と声を揃えて言われたそう。しかしそんな仲間に、白井さんは逆に「なぜ、帰らない？」と聞き返しました。確かに当時の同僚のなかには現在、ミシュランの星がつく店のオーナーや外国大使館のシェフも。しかし白井さんには、迷いなど全くなく、

なぜ？僕は「岐阜に帰るため」に、ここに勉強に来たのだから。」

そう、仲間に答えました。「よく聞く話ですが、僕も東京で『岐阜ってど

こ？何が美味しいの？』と何度も聞かれました。本当にショックでした。僕、本当に岐阜が大好きなんです」。

僕の故郷には何がある…？

岐阜市長良に生まれ、いちばんの思い出は長良川で友達とわいわい泳いで遊んだこと。あたりまえに目の前にあった金華山、頂には岐阜城。その山紫水明の風景がいつも心のどこかで忘れ得ぬものとなっていました。東京に出て、改めて岐阜の良さを山ほど味わったという白井さん。なかでも普通に採れる野菜が、果物が、水がほんとうに美味しいことを再認識しました。

「この美味しさを、さらに美味しく伝えるのが自分の使命」

そう強く心に感じました。

岐阜のもので「おもてなし」をしたい

岐阜に帰って、まず徹底したのが、その素材が「地元産」で手に入る場合は、それを積極的に使うこと。そして、岐阜といえば、の「鮎」。「ですが、東京では別に『岐阜＝鮎』じゃないのです」

鮎は全国の清流と言われる川で獲れ、岐阜の人が鮎は岐阜と思っているほど、知られていません。

東京で『岐阜の鮎、美味しい』って言わせてみたい

そのための方策を考えるなかで辿りついた1つがこの「鮎ふりかけ」でした。

鮎漁をしていたお父様の影響



白井さんが自信を持っておもてなしをする「岐阜野菜」を使ったお料理がずらり。



から、長良川の鮎や鮎に関わる方々の将来も考えるようになり、そのなかで知り合った漁師さんとの出会いから生まれたものでした。鮎ふりかけは、獲れた鮎の流通を考える漁師の方々の想いを形にするという連携。これがきっかけとなり、白井さんに新たな思いが膨らみました。

「まだまだ、岐阜の食材を生かして流通させる方法があるはず。必ず」

これが、白井さんの「地元コラボレーション」のはじまりとなり、昨年は、志同じく「岐阜のいちごをブランド化しよう」と考える岐阜市北部のいちご農家との出会いから「濃姫いちごジェラート」を作り、店を出しました。それが大変好評だったことから今、県内の菓子業者と一緒に商品開発を考えています。またその流れを聞いて、和良村から鮎の第二次産業を考える依頼を受けて、仲間とともに動き出しています。

緩やかに、でも真つすくな歩みで、白井さんたちの「地元コラボ」は確かに拡がりはじめました。