

# 「まち」の企業訪問 元気じるし登場

225

喜楽荘 (入広瀬商工会)



浅井さん夫婦 (左:藤夫さん、右:輝美さん)

「春は山菜料理 夏は合宿と登山 秋はきのこ料理 冬はスキー」魚沼市の入広瀬地域は、一年を通じて旬を楽しめます。

今回は新潟県と福島県の県境にある「旅館喜楽荘」2代目代表の浅井藤夫さんと妻の輝美さんからお話しを伺いました。

いう理由で自衛隊を辞め、35才で稼業を継ぐまで料亭で修業を積み、会席料理と一通り身につけました。

料亭で修業を積むと同時に、冬場はスキー場でデモンストレーターを目指して競技を続けていたところ、大阪出身の妻の輝美さんとスキー場で出会いました。

身、焼き物を中心に」という方針でしたが、平成9年をピークにお客様は徐々に少なくなりました。観光名所もなく、雪深いこの地域にどうしたらお客様を呼べるか、どのようなおもてなし料理にするか藤夫さんは試行錯誤しました。

春は大自然の恵みの山菜、夏は自家栽培の野菜、秋はキノコと素材を生かしたオリジナル料理や、冷凍食品を使わない家庭料理をアレンジした創作料理のメニューを増やしていきました。すると地元食材を使った料理は、都会や地域のお客様にも喜ばれ徐々に宴席も増えていきました。

ある時、食べるだけではなく、自身で山菜採りをしてみたいというお客様の声もあり、近くの山に案内をしました。手つかずの自然の中、心ゆく



山菜採り体験が楽しめる「ワラビ園」

## 何よりも人が好き

最後に藤夫さんに今後についてお聞きしたところ、「体力の続く限りこの仕事を続けて、たくさんの人達と交流を図り、米作りにも力をいれているので田も大事にしたいですね。」と話してくれました。

続けて「雪がたくさん降り生活していくには不慣れな地域ですが、それだけに人と人とのつながりが深いので、付き合いを大切にしています。何よりも私は人が好きです。来て下さったお客様には思っていることを気兼ねなく話してもいい、私も飾らないでお話しします。」と語りました。

「嘘はつかず正直に生きる事」をモットーにされている藤夫さんらしく、前向きに話してくださったのが印象的でした。取材当日も、わらび採りをしたお客様がカラオケ宴会でもとても楽しそうな歌声と笑聲が響きわたっていました。

秋の山菜であるキノコにいたっても、キノコ採り体験ができるように、しめじやなめこの原木栽培を始め、量産は難しいですが、お客様に喜ばれるよう工夫しています。

また、魚沼産コシヒカリの稲作も行い、寒暖差のある地域ならではのおいしいお米も大切な食材です。

## 里山の資源をつかい 体験型宿泊の提供

先代は「料理は山菜より刺



山菜をメインにした料理



## 自衛隊からの転身

藤夫さんは高校卒業後、自衛隊に入隊し2年ほどパイアスロンの競技選手として活躍しました。しかし、子供の頃より慣れ親しんでいるアルペンスキーをやりたいことと、いずれ稼業に戻りたいと

【お問い合わせ】  
旅館 喜楽荘

〒946-0303  
魚沼市大白川872番地1  
TEL 0255-796-2731  
FAX 0255-796-2732  
<http://www.h2.don.ne.jp/~kikaku>