

信州の料理職人

手仕事考

北沢 正和 ①

信州の山並みに囲まれた、八ヶ岳北麓の山里にあった古民家を、農家レストランに再生させ、「職人館」と名づけて開館して、今年で33年目になる。

41歳で、地元の長野県望月町（現佐久市）役場の公務員を退職して、料理人を生業とする自立の職人になった。今年で75歳になるが、今日も元気で好きな仕事を続けている。

昨今、地産地消、ローカル・ガストロノミー（地域の風土、歴史、文化を料理に）、テロワール（自然環境に適した農産物の生育）など食を巡る言葉が多様にある。

ところが、30年以上前は、地元で生産される農林産物を食材に使って、古民家で料理を提供するスタイルは評価されず、6年間ほど、「なぜ、だめなのか？」の日々であった。

今は、信州の山里に、国内外から客人が訪ねて来てくれるようになった。デンマークの有名レストラン「ノーマ（norma）」のオーナー兼料理長の「レゼビ氏ら料理人も多い。ドイツの小さな村の入り口の

来る人に喜び、去る人に潤いを



きたざわ・まさかず 1949年、長野県生まれ。手打ちそば

・山里の彩り料理「職人館」館主。しなの文化研究所代表。2016年度の第7回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」シルバー賞受賞。著書に「なりわい再考 聞き書き 昭和の手仕事職人」（地湧社）など。

看板に書かれていたという、

訪ね来る人に 喜びを

去る人に 潤いを

こんな気持ちで料理を作り続けてきた。

峠に立つとき 過ぎ来し

道は なつかしく

展（ひら）げくる道は 楽しい
と、山形県の農民詩人・真壁仁（まかべ ひとし）が書いた色紙が、手元にある。

目の前にある山を見はるかす。山の麓から登り始め、山頂までの道程を、今、自分がどのあたりまで登り来たかを、確か

めるように、過ぎ来し日々を振り返る。

若き日、山深い谷川のダム工事現場で、アルバイトをした。

川原にゴロゴロと、ころがっ

ている大石を運んで、ダムに積

み上げるのだ。「モッコ」と言

われる、網に編んだ用具に、大

石を入れて、天秤棒を2人で担

いで運ぶ仕事だった。

老齢の背の低いおじさんが、天秤棒の後ろを、私が前を担いだ。長年の仕事で熟練したおじさんであり、私は未熟でフラフラとしていると、後ろから、「肩で担ぐな、腰で担げ！」と、気づかってくれていた。

小手先でなく、腰を入れて全身で仕事をしろという意味だ。

それに加え、「天秤棒の哲学」を思いついた。

おじさんが自立して片方を担ぎ、私も自立して片方を担ぐから、協力関係が発生して、石が運べるのだ。互いが自立してこそ、協力しあえるのだと。

（次回は5月5日に掲載）



手打ちそばと山里の創作料理を提供する「職人館」＝長野県佐久市で（筆者提供）

信州の料理職人

手仕事
考

北沢 正和 ㊦

母は、腕の良い「着物の仕立職人」であった。

子供の頃、母が仕立てる裁ち板の横で、遊んでいると、

「着物はなあ、裏地をよく見ろ。裏地が大事だからな！」

と、母は、常に言っていた。

着物の表生地がどんなにあでやかであっても、裏地が良くなければ、着心地も、着た姿も、決して良くないのだ。

要するに、目に見えない所には、特に気を遣えというのだ。

それに、「人の気を悪くするようなこと、言ったり、したりするじゃねえぞ。人が喜んでくれること、先にしろ！」

と、この二つの母の教えは、今でも身にしみている。

「勉強しろ。勉強しろ」

と、言われたことは一度もない。むしろ、親の暮らし方の姿を見て、自分がどう生きるのかを考える宿題であったかもしれない。

大正期の白樺派の民芸運動の、具体的な物から学ぶ「事物の教育」でもあったと思う。

前回、地域の中で自立した仕事をやるからこそ、地域で関係

自分は何を作る道具になるか

北沢 正和 ㊦

する人々との協力関係が成り立つことを書いた。

では、自分はどんな具体物を作って、自立した仕事で生きるのか？ 母が手仕事で自立して暮らす姿を見て、いつも考えていた。

ところが、安定した職業といわれた公務員となった。1980年代のバブル経済期、ゴルフ場やスキー場などの観光開発を担当し、完成物を見ることができたので、充足感があった。しかし、役所の組織の一員としての勤務「労働」であり、「仕事」ではなかった。

一方で、日本伝統の手仕事で

日常の身の回りの物を作る職人は激減していた。折よく東京の出版社「地湧社」から月刊誌への連載を依頼された。豆腐、曲げ物細工、草履、刃物など昭和の職人を訪ねて聞き書きを始めた。今から40年前、連載は『生業再考』として上梓した。

職人の手仕事とは、使う人に喜んでもらうため道具を使って物を作っているのだが、「職人自身が道具」となって、物を作っている姿でもあった。

同じく「職人の生業」で生きると決めたが、さて、自分は、何を作る道具になるのか？

環境経済学者の宮本憲一さんに学んだので、地域内生産物に付加価値がつき、環境保全で循環する料理を提供したいとの思いで、92年から料理人としての修業を始めた。そして今日も、信州の山里の古民家で、料理職人として、修業の日々が続いている。

小規模・自立・高品質の物づくりの暮らし方が見直されている。再出版した『なりわい再考』には持続可能で魅力的な生き方の手がかかりがあるだろう。

(きたざわ・まさかず)「職人館」館主



手打ちそばと旬の素材を使って創作したそばサラダ 筆者提供