



特集 1

「おいしい」のさらに先へ  
あらためて考える

## 食を「体験する」こと

私たちが生きる上で欠かせない要素である「食」。  
しかし、私たちにとって「食べる」という行為は、  
栄養を摂取することや、お腹を満たすこと以上の意味や効果を持つことを私たちは知っています。  
自分へのご褒美として、美味しいものを食べる。慣れ親しんだ味を口にするとほっとする。  
久々に会う人と、食事を介することで会話が弾む。そんな体験が、誰にでもあるはず。  
今、長野では、「おいしい」のさらにその先の体験ができる食の拠点が増えてきています。  
地域を丸ごと味わう体験、伝統と新しさの融合、瞬間を楽しむ贅沢……。  
本特集では、長野で新しい「食体験」を追求する三名の活動や思いをご紹介します。  
従来の「食」のあり方を超えた「食体験」とは？  
さあ、Biotope的長野の「食」の潮流に飛び込んでみましょう。

text:Fune photo:AraiRyohei

過去を否定せず、未来を受け入れる。

## 長野県発の

# 生ハムブランド「ハモン掬月」が 醸す新しい食文化

株式会社SATOKA 代表取締役 酒井慎平さん



1 和食や日本酒との相性も抜群な「ハモン掬月」の生ハム。2 冬の間に塩漬けした生ハムを、1年以上じっくり時間をかけて熟成させる。3 「生ハム原木オーナー仕込み会」の様子。全国から参加者が集まる。4 小田切地域で暮らす人々の営みも自然の一部。5 小田切地域で養蜂事業にも取り組んでいる。

ただ食べてもらうだけでなく、地域の食文化を共に育みたい

「毎年冬に行っている『生ハム原木オーナー仕込み会』では、お客様に生ハムと一緒に緑茶をお出しするんですよ。生ハムは、冬に塩漬けして、1年以上発酵熟成させることでうまみを増幅させる保存食です。漬物と似た工程ですよ。雪のなか訪れた客人を、あたたかいお茶と漬物でもてなすのは、長野の中山間地域の昔からの食文化。私はただ、日本が誇る生ハムブランドを作っていく上で、その地域で受け継がれてきた文化を大切に育み伝えていきたいんです。」

そう語るの、長野市小田切で国産長期熟成生ハムブランド「ハモン掬月（Jamon Kikuzuki）」の代表・酒井慎平さん。長野市出身の酒井さんは、大学卒業後に外食BtoB向け広告代理店に入社し、26歳で外食業界誌の編集長に就任しました。その後もフードアナリストとして外食業界に携わってきた酒井さんは、2019年に長野にUターンし、2021年に株式会社SATOKAを設立。「食」の新しい価値を発信するための活動を始めました。

「外食業界はさびやかな世界ですが、一方でトレンドの移り変わりがめまぐるしい。写真映えるメニューや、日本初上陸のお店に行列ができては、半年後には閑古鳥が鳴いているような状況の繰り返しをずっと見てきました。一方で、長野のような地方では、生産者の人たちがすごくこだわっているものを作っているのに、消費者にちゃんと価値が届いていないという課題がある。同じ食の世界でも対極の課題があると感じ、いつか地元に戻って、その土地の歴史文化、生産者の方々の想いや苦労、かけてきた時間も含めた食の価値を表現したいと思っていました。」

そこで酒井さんが目をつけたのが生ハムでした。シンプルな製法でありながら、少しの違いで味に変化がでることや、1年以上熟成期間が必要なこと。そして、ヨーロッパで千年以上続く食文化であることから、生ハム製造を通じて、食の価値を膨らませて消費者に届けられるのではないかと考えました。酒井さんは、国内の生ハムメーカーやヨーロッパの生ハム製造を研究し試作を重ねてきました。その中で辿り着いたのが、仕込みの段階で麹を使うという独自の製法です。

### 塩蔵文化×発酵文化。 受け継がれてきた歴史を汲んで

「生ハムを『発酵食』として捉えるのは、僕たちの独自の解釈なんです。ヨーロッパでは、生ハムは『塩漬けして乾燥させた肉』として考えられているのですが、日本では生肉を乾燥させて食べるという文化は馴染みがないです。一方、日本の雪国では野菜を塩漬けして、旨みを増幅させて保存する工夫をずっと続けてきた。ただ生ハムを持ち込むだけでは意味がない。洋食文化を取り入れる現代の流れは否定せず、ここで脈々と培われてきた食文化と混ぜ合わせ、未来を受け入れることを意識しています。」

### 目に見えない「食」の価値を 長く育んでいく

製造の現場として酒井さんが出会ったのが、長野市から車で30分ほどの中山間地域である小田切でした。利便性がありながら、自然に囲まれたこの地域に惹かれた酒井さんは、2020年に、小田切の旧福祉施設を借り受け、仕込み体験ができる生ハム工房として改築しました。100年続くブランドとなることを目指し、「ハモン掬月」を育てています。

「『ハモン掬月』は、ただ製造販売を行うのではなく、お客さんに小田切ま

で来ていただいて、自分で仕込みを体験する仕込み会を行っています。雪が降り積もる集落で冬を越す人々の営みを自分の目で見て、思いを馳せていただきたいんです。そうして、寒い冬に仕込んだ生ハムが、1年後に手元に届く。そこから、『これは長野で作った生ハムなんだよ』と、家族や友人、お客さんたちとの間で会話が生まれて、思い出と一緒に伝承されていく。生ハムは、ひとつの媒体です。効率やコストといった数字では表せない、目に見えない食の価値をこの土地で長く育んでいきたいです。」



株式会社SATOKA  
●長野県長野市塩生乙302  
<https://jamon-kikuzuki.com/>





蕎麦だけじゃない戸隠を味わう。  
 フレンチレストラン  
 「awai」の  
 五感に訴える食体験  
 株式会社awai マネージャー 成田ひかるさん



1 木造のミニマルな空間の客室では、ゆったりとした時間が流れる。2 戸隠・信州ならではの食材を、オリジナルフレンチにアレンジ。3 その時しか味わえない、旬の食材をシンプルに活かした料理。4 戸隠の茅葺き屋根の家を一棟貸しの宿に改修。

戸隠の中の人と外の人が  
 「食」を介して混ざり合う場所

2023年の春に戸隠でオープンしたフレンチレストラン「awai」では、地元の農家と提携した高原野菜、山菜、戸隠そばで有名なそば粉を中心に、その時々旬の食材を生かしたオリジナルフレンチを提供しています。

代表の林雄二郎さんは、全国各地で古民家を活用したプロジェクトを手がける株式会社つぎとの取締役でもあります。長野市から古民家再生の相談を受けて戸隠を訪れました。

「戸隠は、文化財や豊かな自然が地域に馴染んでいる稀有な土地。戸隠の人たちからは、空き家が増えていく、宿坊の跡取りがないといった課題をなんとかしたい、この土地を守り継ぎたいという思いを感じました。また、地域の方々と一緒に、この土地を守るためにできることをしようと株式会社awaiを立ち上げました。まず最初の取り組みとして行ったのが、老朽化により取り壊しが決まっていた公民館「旧中社公会堂」を、再び「人々が集う場所」として生まれ変わらせることでした。」

こうして生まれたレストラン「awai」。2階は2組限定のホテル「RITA戸隠」となっており、宿泊など、多くの見知らぬ人たちがとすれ違う暮らしの中で、様々な感覚が気づかないうちに鈍くなっていったように思います。戸隠に来てから、五感が開いていく心地よさを感じ、周りの環境から受け取れる情報量が多くなったような気がします。」

毎日違って見える戸隠山の景色や、同じ戸隠内でも場所によって味が違う湧水、降り積もる雪の質感の違い。暮らしの中で、繊細な「違い」がだんだんと感じられるようになってきたという成田さん。

「日々の気づきをawaiに訪れるお客様と共有し、戸隠にある豊かさについて共感を広げていけるような接客ができれば嬉しいと思います。」

戸隠がいつまでも戸隠らしく  
 あるように、新しい価値を発信

「戸隠には、蕎麦だけではない食体験がまだまだあるはず」と語る成田さん。たとえば、awaiでは春になると戸隠の山菜をフレンチにアレンジして提供します。定番の天ぷらから衣を変えてフリットにしたり、クリーム系のソースを山菜のえぐみや苦味に合わせてみたり。「こんな食べ

客は夕朝2食付きで戸隠滞在をゆったりと過ごせます。地域に愛されてきた建物をリノベーションした宿に泊まり、戸隠の風景や空気を楽しみながら、地元の食材を使った料理を味わう。地域の魅力をまるごと体験できます。

五感が開いていく、  
 戸隠での暮らし

取材に訪れた日のコースのテーマは「戸隠の湧水」。水の飲み比べから始まり、戸隠地鶏の湧水ジュレ、戸隠の湧水で作った信州プレミアム牛のポトフなどがテーブルに並びました。

「戸隠には独自の水源があります。お食事を始める前に、まずは戸隠中の湧水と、私の自宅の水道水を飲み比べていただきます。良し悪しではなく、繊細な味の違いを感じてみてください。」

現場でマネージャーを務める成田ひかるさんは、埼玉県出身。大学卒業後、都市緑化を手掛ける建築資材メーカーで、屋上庭園や芝生の広場など、ビル街の中で人々が憩う場所を作ってきた。その中で、直接人々と関われるソフト面の空間づくりに興味を持つようになり、「株式会社awai」の求人を見つけ戸隠に移住してきました。「都心で働いていた頃は、満員電車

方があったんだ！」と驚いた地元の人から、「この山菜はどう？」と山菜を持ち込んできたこともあったそう。

「戸隠の魅力は、戸隠の人たちがここの暮らしを楽しんでいることだと思います。自然がある、神社がある、ご飯がおいしい。それだけでは、どこにでもある地方のまちの一つになってしまう。この場所と、ここで暮らす人、そして訪れた人の体験が結びついて初めて、その土地ならではの価値が生まれます。戸隠が、いつまでも戸隠らしくあるように、新しい文脈を受け継ぎながら、この場所ならではの体験を皆様に楽しんでいただけたら。」



awai  
 ●長野県長野市戸隠3390 ☎026-219-3444  
 ●ランチ 11:30~14:00  
 ●ディナー 18:30~  
 ●火曜  
<https://awai-togakushi.com>  
 ※営業日や時間が異なる場合がありますので、詳しくはHP、Instagram等をご覧ください。





料理人はパフオーマーである。  
旬を超えた「瞬間」を  
体験できる  
イノベータータイプフレンチ  
Adamas小布施 オーナーシェフ 今井順一さん



1「まるで美術館にきたよう」と感想を残すお客さん多いという料理。2春のデザートは、「旅立ちの季節」を表現したという苺のティラミス。3食材をリストアップしたら、色鉛筆を持ちイメージを描き出すことから料理が始まる。4料理が作られる過程を見て楽しめるオープンな厨房。5レストランの語源は、「rest=休む」であることから、店内は全て木造でほっとする空間に。



旅の目的となるレストランに

2022年の12月に小布施でオープンした「Adamas」。モダンフレンチをベースに、長野の食材や和の要素を取り入れたイノベータータイプな料理を提供しています。オーナーシェフを務める今井さんは長野市出身。調理師の専門学校を卒業後、東京のミシュラン星付き店やオーストラリアで修行を重ねてきました。

「なかでも『L'Effervescence』での経験が自分の原点になっていきます。料理のおいしさだけでなく、お店のコンセプト、季節感を生かすこと、そしてサービスの能力があつてこそ、感動が生まれる。人とのコミュニケーションによって、『食』の魅力は何倍にも跳ね上がることを学びました。」

ステップアップのために転職を重ね、料理人としての技術を磨いて来た今井さん。ふと手に取った一冊の料理本との出会いが、今井さんに大きな影響を与えます。

「その本には、オーストラリアのあるレストランが載っていたんです。世界中の人が集まる人気店でありながら、メルボルンの駅から電車で1時間半、さらにそこからタクシーで1時間行った先の辺鄙なところにあつて。さらに、自社の畑を1時間ほど散歩させ

てから食事が始まる。そこでしか食べられない、飾り気のない洗練された料理の数々。体験ごと『食』として提供するコンセプトに惚れ込みました。」

語学とカフェ文化の勉強のためオーストラリアに渡った今井さんは、実際にそのレストランにも足を運びました。お店に辿り着くための交通手段を調べ、電車で揺られる時間すらも、ひとつの食体験としてまるごと楽しめた経験が、後のAdamasの「旅の目的になるレストラン」の構想に繋がっていきます。

小布施だからこでできる挑戦

帰国後はふたたび東京に戻り、レストランのシェフや、出張料理人を経て、クリエイティブを自由に発揮できる自分の店を持つと決め、Adamasをオープンしました。

「人が多くお店の入れ替わりが激しい土地よりも、まちなかから少し離れたところで、わざわざいきたくなるお店をつくりたいと思っていました。その点、小布施は東京から新幹線で1時間半、さらにローカル線に乗り継いで1時間と理想的な距離感。また、観光地としての歴史が長い分、外から人を受け入れる土壌と、小布施の食文化を外に広げようという空気がある。ここなら、既存の枠に囚われないレストラ

ンができると感じました。」

オープンから1年が経ち、地域のつながりが増えたことで、野菜やジビエなど長野の食材や、ワインや日本酒を直接仕入れられるようになってきたそう。りんごや野沢菜、おやきなど、長野でお馴染みの食材が、今井さんの手によって新感覚の料理に再構築されていきます。

「馴染みが深い食材でも、食べ合わせや料理のプレゼンテーションによって印象や味が変わってきます。地元で食べて育ってきたものを口にすると、自分が整うような感覚があるはず。長野の人たちが慣れ親しんでいる食材を、まだ食べたことのない新しい形でお出ししていきます。地元のお酒とのマリナーージュも楽しんでいただきたいですね。」

「一瞬」を堪能できる一皿を

提供される料理は、その時々々の長野県旬の食材を取り入れつつ、数分経てば崩れてしまう綿菓子や液体窒素を使うなど、「旬」を超えた「一瞬」を味わう一皿です。

「レストランの醍醐味は、料理が運ばれて来た『瞬間』まで味わえることだと思っています。熱いものを熱いまま出せる厨房との距離感や、テーブル

に漂う香り、お客様の目の前で仕上げをする工程。お客様の空気感を感じ取り、料理の説明をする際の温度感や話し方も毎回変えています。料理人は、ただ料理を作る人ではなく、パフオーマー。レストランはまるで劇場のようだと日々感じます。」

約3時間のコース料理を、ひとつの舞台と捉える。店内の内装や、流れる音楽、食器やカトラリーのひとつひとつも、パフオーマンズの演出としてこだわり抜かれているAdamas。これからも、「おいしい」のその先までを届けるレストランのあり方を追求していきます。



Adamas小布施  
 ① 長野県上高井郡小布施町福原220-15  
 ② 026-247-8514  
 ③ ランチ 12:00~15:00(L.013:00)  
 デイナー 18:00~22:00(L.020:00)  
 ④ 不定休  
[https://www.instagram.com/llll\\_adamas/](https://www.instagram.com/llll_adamas/)  
 ※完全予約制のため、お電話もしくはWEBより申し込みください。

