

渋谷で40年続く オーガニック鮎大内さんに聞く

世界で一番 安心安全な鮎作り

高級なイメージがある鮎ですが、都内であっても1,000円台でにぎりを出してくれる嬉しいお店があります。移り変わりが激しい街・渋谷で、41年も前から店を構える「オーガニック鮎大内」です。実はこの鮎屋、お財布だけではなく身体にも優しいお店です。天然物のネタだけを仕入れ、無肥料・無農薬の自然栽培と有機無農薬の米で作るシャリに至るまで、オーガニック素材を使った、体がよこぶ、おいしい鮎がいただけます。食べる人の健康を一番に気遣う大将の大内久司さんに、お店のコンセプトである「世界で一番 安心安全な鮎作り」についてお話を伺いました。

再開発が進む渋谷駅前を抜け、青山通りを国連大学に向かって10分程度歩いていった裏路地に、オーガニック鮎大内があります。店の軒には青色の干し網が吊られており、アジなどの魚が天日干しされています。それから自転車が2台停めてあります。毎日、河岸に魚を買付けに行くのが日課の大内さん。この道に足を踏み入れたのは、地元の福島県の高校を卒業してからです。東京の鮎屋に就職して2年ほどした頃、料理だけではなく、絵や器のことも勉強し

たいと思い、本屋に行ったときのこと。なんの気なしに、料理の本、器の本と順に手にとっているうちに、北大路魯山人の著作の書物に出会いました。

料理人として魯山人の言葉に感銘を受けて

「何も知らない若者でしたから、書も、陶芸も料理もできる多才な人がいたんだとびっくりして、魯山人の本を読み漁るようになりましたね。そして、ある書物で「化



学調味料は調味料にあらず” というような言葉を見つけました。それに衝撃を受け、もし将来、自分が店を持つことができれば、化学調味料を使わない店にしたいと思うようになりました。それが、“オーガニック鮭”を始めようとしたきっかけです」

魯山人は、1933（昭和8）年に出された機関誌「星岡 第37号」の中で、“わたしは化学調味料の味は気に入らない。（中略）日本の食品材料には天与の美しい味がある。それは自然だから無条件で永続できるし、飽きることもない。天の与えた自然の味を確認し、これを十分に生かすことを考えてほしい”といった言葉を残しています。

大内さんが魯山人の言葉に感銘を受けたのは、今から50年ほど前で、その頃は、自然食・オーガニックなどという言葉も流行していませんでした。魯山人の言葉に突き動かされた大内さんは、29歳で自分のお店を持ち、化学調味料を使わない、オーガニックの鮭作りを目指します。

「安易に化学調味料を抜けばおいしいと考えていた」と言う大内さん。しかし、現実には、そう簡単ではありませんでした。化学調味料なしの天然酢で酢飯を作ってみたら、想像していたものとは違う味で、驚いたそうです。それはなぜでしょうか。

一つは、舌の味覚障害だと大内さんは言います。「実際、修業していたお店では化学調味料を使っていました。いろんなお店を食べ歩いて勉強しましたが、何らかの化学調味料は使っていました。そういうものを食べ慣れた舌になっていたのですね」

そして二つ目の理由は、料理人としての

基本でした。いくら化学調味料を抜いた酢や醤油などの調味料を使っても、それらの素材はそれぞれ違うので、その良さや持ち味を生かし、料理人が創意工夫しなければおいしくならないということ。大内さんは、素材に向き合い、納得できる酢飯を作るまで何度も試作をしました。

安心安全への歩み

「オーガニック」を謳うお店はとても珍しかったのでしょうか。お店をオープンして1週間もしないうちに、いろいろな人が訪れました。

首からポットを下げた女性が現れて、「どこのお茶を使っているのか」と質問されたので、素直に「河岸で買っている」と答えたら、「これ飲んでみて」と。「茶葉は洗わずに飲むものだから、せめて無農薬のものにしてほしい」と言われたそうです。

ほかにも、北里大学の先生が来店したときのことです。

「その先生が、“君、せっかく化学調味料を使わないで店をやっているんでしょう。それなのに、なぜ養殖の魚を使うんだい”って言うんです。話を聞いてみると、養殖魚は薬や成長ホルモン剤を使っている可能性がある、餌の中にも何が入っているかわからない。そういう魚を提供しても健康にはならないから養殖の魚はやめなさいと言うんです。それから、レイチェル・カーソンという人の『沈黙の春』を読みなさ



大内さんが大切にしている言葉が詰まった本棚。

次回オーガニック子ども食堂
10月1日(日)
毎月第一日曜日
お子様連立の方
ご予約下さい
(お電話下さい)



左：子ども食堂の張り紙。ボランティアで毎回手
伝う常連客もいる。

右：体にずっと入る大内さんの握る鮓は人々を魅了
する。

いと言われました」

大内さんは“じゃあやめた”と、次の日からは河岸で、天然物の鮓ネタになりそうなものを探しはじめました。当時は1人前で600円の鮓を握っていたので、養殖魚をやめるという選択肢は経営的には難しいものでしたが、言われたとおりに『沈黙の春』も読破し、農薬も人間の体に良くないものなのかと思いはじめます。

三好基晴さんとの出会い

お客様から教えられることが本当に多いという大内さんですが、その中でも、一番大きかったことは、医師の三好基晴さんとの出会いでした。お店をオープンして2、3年経った頃でしょうか。『買ってはいけない』の著書で有名な三好さんが、この店の噂を聞きつけてやってきました。三好さんが、「ガリはどうなっているか」と聞いてきたので、河岸から買ってきていると正直に伝え、「ダメ、これは添加物だらけだから使わないでほしい」と言われたそうです。その後は、ガリがドラム缶に入れて脱色され、その後色づけされるという製造過程を説明してくれました。そんなものを使いたくないと言うと、国内産の生姜を生産する人も紹介してくれました。

「ただ、国産生姜は高くてそんなものを使っていたら倒産しちゃうよって正直に言いました。でも、少しずつ変えてくれたらいいからって言うので、何年かかけて、国内産の生姜に変えて、自分のところで純米酢と砂糖で漬けるようになりました。ただ、

三好さんからは、砂糖についても指摘されました。白砂糖は精製しすぎているからそんなに使ってほしくないと。とはいっても、全部をオーガニックのものに変えるのには何年もかかりました。三好さんは今でも通ってくれています。相変わらず、アレは使ってはダメとか言われていますよ（笑）」

忙しい合間を縫って、三好さんが飲食店向けに開催するオーガニックセミナーにも参加しました。そこで、大内さんは醤油に使う豆には脱脂大豆を使うのが一般的だと知ります。脱脂大豆というのは、食品表示ラベルによく見る文字ですが、これは油を搾った“のこりかす”で、しかもその大豆油も実際は“搾る”ことをしていない。ヘキサンという化学薬品を使って、搾らずに分離させているという……そのような「食」の現実を、セミナーで知った大内さん。調味料だけでなくお茶、米、野菜に至るまで、できるところから一つひとつオーガニックのものに変えていきました。

「お客さんがダメ出ししながら、情報を教えてくれる。うちは、お客さんに愛されている店なんだろうね」

本当においしい鮓を 良心的な値段で届けたい

魯山人に憧れ、天然素材を使ってお店を続けてきた大内さんですが、自分のやっていることが理解されていないと感ずることもあるそうです。

「渋谷で41年もやってきたので、たくさんのお客さんや取材の方も来ました。その場では『おいしい』と言ってくても、再

情報誌『月刊マネジメント倶楽部』についてはこちら→<https://www.zeiken.co.jp/mgzn/management/>

び来ない人もいます。味がしないとか、薄いと言われたこともあります。でも、人間は動物です。化学調味料まみれのものを食べていても健康にはならない。もっと多くの人に、化学調味料を抜いた味の方が優しく、健康でいられると気がついてほしい。気がついてくれたら、そういうお店を探すでしょう。そしたら、ここに、安心安全で、しかも1,400円で食べられる『ちらし』を出すお店があると気づくでしょう。これだけのことをやっているんだから、渋谷駅まで行列が続くような繁盛店になっていてもいいはずでしょう？ それは言いすぎか〜」と笑います。

一部のお金持ちだけがオーガニックや安心安全なものを食べられる、というのは違うと思っている大内さんは「一生懸命働いている人が、月に一度の贅沢としてうちで体に優しい鮭を食べてオーガニックビールを楽しんでもらえる。そういう店でありたい。そのためにも、あまり値段を上げずに提供し続けたい」と言います。

そして、5年前から子ども食堂を始めました。通常の子ども食堂には、日持ちがする化学調味料を使った加工食品が集まりやすいため、それが提供されていることが多いと聞いた大内さんは眉をひそめ、「それなら自分がオーガニックの子ども食堂をやるしかない」と一念発起しました。「みんなが心身ともに健康になる食事を提供するようになってくれたら、やる理由がなくなってやめられる。一秒でも早くやめたい」というのが口癖です。毎月第一日

曜日に開催で、小学生以下100円、中高校生500円、大人1,000円で、化学調味料を使わず、自然栽培の野菜などを使ったオリジナルメニューを提供しています。これまでに出したのは、ふぐ飯やハンバーグなどです。また、ランチの1,400円のちらしが特別価格の1,000円で食べられるとあって、大人も一緒に予約が殺到します。

「渋谷区の補助金を年10万円もらっていますが、うちは妥協しないし、原価が高いためから全然足りない。赤字です。そういう意味でも早くやめたい」と苦笑します。

もうすぐ71歳になる大内さん。自分の思いや技術を引き継いでくれる人がいたら、オーガニックの鮭作りを惜しみなく教えたいと言います。一店舗でも多く、安心安全な食を出すお店が増えたら嬉しいと、お店のパンフレットには、米、酢、醤油、塩、砂糖、味噌、卵、海苔、たくわん、油、小麦粉など、これまで時間をかけて出合った素材の情報を載せています。

おいしく、体がよこぶ鮭を提供し続ける大内さんが目指す「世界で一番 安心安全な鮭作り」、その根底には、食べる人のことを考え、命の源である「食」に真剣に向き合ってきた料理人の魂がありました。



大内さんの片腕ともいえる、従業員の千野さん(左)と大内さん。千野さんがこだわりのオーガニック食材で作るお菓子も大人気。



子ども食堂で使う野菜を届けてくれた方と。生産者の想いを大事にしている。