

再始動と閉店までの カウントダウンのはじまり

山梨・韮崎 都志見セイジ・TSUSHIMI

野菜を主役に立て、肉や魚を脇役に構成する独創的な料理を確立した都志見セイジ氏。

「ミラヴィル」、「ミラヴィル・インパクト」、「TSU・SHI・MI」と、
これまで活躍の場は都内だったが、山梨・韮崎へ移転。

2022年5月25日、3650日後の閉店に向けて「TSUSHIMI」が走り出した。

県道から車が1台通れる幅の道
へ分け入り、しばらく走り森が
開けたその瞬間、緩やかに傾
斜した丘の上に黒く横に長い
建築物が現れる。道路からレ
ストランを仰ぎ見るこの感覚
が土地選びの決め手となった。

100,000,000円 45,000円

総工費は1億円を上まわった。借り入れを発生させたが、10年で返済する計画。

TSUSHIMIでは料理の客単価を固定。この金額でドリンクペアリング付きの16皿からなるコースを提供している。

3000m² 2年 0円 4日 12時間前

敷地面積は約3000m²。施設の面積は1000m²以下になるよう調整した。

コロナ禍の影響で工事が中断するなど、物件リサーチから開店まで2年かかった。

家賃、駐車場代などはいっさい発生しない。都内での営業は週に4日、仕入れと仕込みに1日づつ使い、純粋な休養日は1日。

移転してから、ゲストが食事をスタートする12時間前に準備をはじめると決めた。



「山梨で農業や狩猟をやりたかつたわけではない。広い土地の中、自然が目の前にあるという環境を生かして、そこにコンテンツとしての“景色”をつくりたかったのです」と都志見氏は振り返る。「水道が通っていない、手を入れずに自然な森として育てたいと考えています。少し高い位置に建物を配置できたため“景色”をつくりやすいんです」

地元の設計士と協働したことが奏功したと都志見氏はぶり返る。「水道が通っていなかったので遠くから引いてくる必要がありました。そして敷地内の細い道路が実は国道だったため区画整理も必要でした。そんな課題も、地元でさまざまな人脈を持つ

「山梨で農業や狩猟をやりたかつたわけではない。広い土地なら、車でも鉄道でも都心から2時間程度。高速道路のインターチェンジから車で5~6分。JR韮崎駅からタクシーを利用するお客様も少なくない。現状ではお客様の大半が都心部から。昼過ぎに食事をスタートし、夕方には帰宅の途へつくケースが曜日を問わず多く、鉄道とタクシーを利用するお客様も少なくない。

“景色”を提供するために

ワンオペを貫く

「たぶん自分は商売人ではないんですよね。ものをつくるのが好きだけど、お金を稼ぐのはそんなにうまくないなあ」

自身には合っていたと都志見氏はぶり返しました。営業しない3日のうち、仕込みと仕入れにそれぞれ1日。純粋に休めるのは1日です。週に5日営業することもあった東京時代と比べれば、現時点では

設計士さんの横のつながりに助けられ、スマートに乗り越えられたと感じます」店づくりはすべての要素が同時進行で進む。まずは資金調達という壁があり、融資の審査には時間も要する。しかし工事も同時に進めなければならない。ある意味で納期の総工費は「当初自分で思い描いていた予算の倍かかった」ため1億を少し超えた。 「ある程度自己資金も必要。半分は借り入れる見積り」で計画を実行し、10年間で返済する予定だ。「今回は借り入れも発生しているし、リースもしている。毎月の返済や支払いを済ませて、普通にご飯が食べられるのはそんなにうまくないなあ」

経験を重ねた結果、いわゆるワンオペが自身には合っていたと都志見氏はぶり返しました。営業しない3日のうち、仕込みと仕入れにそれぞれ1日。純粋に休めるのは1日です。週に5日営業することもあった東京時代と比べれば、現時点では



中央道韮崎インター経由で東京都心から車で2時間。特急あずさ号で新宿駅から韮崎駅まで1時間40分。駅からタクシーで約15分。

撮影/sono 取材・文/小林淳一

「10年でレストランは朽ちる」。そんな持論を掲げてきた都志見氏は、今回が4回にそびえる南アルプスを望み、北に広がる八ヶ岳の峰々へと続く丘陵部を新天地として選んだ。「まさに山の中。栽培された野菜だけではなく、山菜やキノコなども含めた自然の産物、日本にある自然の食材を再認識し、料理したいと考えました。より自然を感じるというか、その辺に生えていたものがおいしい料理になるということを伝えたい。言葉にすれば『森の料理』です」

1日1組限定というスタイルは東京で2022年1月まで営んでいた「TSUSHIMI」時代からのままだが、「野菜を主役に肉や魚介を脇役にと位置づけた料理」という従来までのコンセプトをさらに深化させたのが「森の料理」だ。選んだ土地はもともとそうとした雑木林だったというが、周囲が針葉樹ばかりなのに対して、この区画だけ広葉樹の林でした。ヤマザクラ、クヌギ、カシ、クリ、シラカバなど、薪によい木ばかり。木は皮の厚みや、幹の太さで焼け方が変わつて

現在60歳。10年後に引退を決めており、70歳になるとこの店は閉める。ホームページのトップ画面では、閉店までの時間として3650日から1秒ごとにカウントダウンがかかるものの、22年5月26日に開店した。都志見氏は18年にステージ3・5のがんで直腸を摘出。入院中に都内からの転出を決めた。物件を探しあげてから2年近くかかったものの、22年5月26日に開店した。

都志見氏は18年にステージ3・5のがんで直腸を摘出。入院中に都内からの転出を決めた。物件を探しあげてから2年近くかかったものの、22年5月26日に開店した。都志見氏は18年にステージ3・5のがんで直腸を摘出。入院中に都内からの転出を決めた。物件を探しあげてから2年近くかかったものの、22年5月26日に開店した。

「10年でレストランは朽ちる」。そんな持論を掲げてきた都志見氏は、今回が4回にそびえる南アルプスを望み、北に広がる八ヶ岳の峰々へと続く丘陵部を新天地として選んだ。「まさに山の中。栽培された野菜だけではなく、山菜やキノコなども含めた自然の産物、日本にある自然の食材を再認識し、料理したいと考えました。より自然を感じるというか、その辺に生えていたものがおいしい料理になるということを伝えた。言葉にすれば『森の料理』です」

1日1組限定というスタイルは東京で2022年1月まで営んでいた「TSUSHIMI」時代からのままだが、「野菜を主役に肉や魚介を脇役にと位置づけた料理」という従来までのコンセプトをさらに深化させたのが「森の料理」だ。選んだ土地はもともとそうとした雑木林だったというが、周囲が針葉樹ばかりなのに対して、この区画だけ広葉樹の林でした。ヤマザクラ、クヌギ、カシ、クリ、シラカバなど、薪によい木ばかり。木は皮の厚みや、幹の太さで焼け方が変わつて

現在60歳。10年後に引退を決めており、70歳になるとこの店は閉める。ホームページのトップ画面では、閉店までの時間として3650日から1秒ごとにカウントダウンがかかる。都志見氏は18年にステージ3・5のがんで直腸を摘出。入院中に都内からの転出を決めた。物件を探しあげてから2年近くかかったものの、22年5月26日に開店した。

都志見氏は18年にステージ3・5のがんで直腸を摘出。入院中に都内からの転出を決めた。物件を探しあげてから2年近くかかったものの、22年5月26日に開店した。





韮崎市に隣接する北杜市に株村上農園が構えた「スーパースプラウトファクトリー」は国内最大規模の完全人工光型植物工場。抗酸化力や解毒力をサポートする有用成分として知られるスルフォラファンが通常のブロッコリーと比べて20倍以上も高濃度に含まれる「ブロッコリースーパースプラウト」が生産されている。また近隣の「村上農園・コッパート クレス協同生産センター」では、「マイクロハーブ」と名付けられた各種ハーブの幼葉が栽培されている。都志見氏は今回の取材で、強い甘みを持つステビアの幼葉「ハニーステビア」や、森林を思わせる香りとナツツにも似た風味を持ち合わせる「ウッディーナットティ」を使用した。

食材は毎週のように探しに出かけているというが、韮崎ではまだ春と夏しか経験していない。「4シーズンやってみて、見えてくることが多いでしょう。でも近隣にクリエイティブな生産者が多いことはわかつてきていて、移住の先輩である石毛康高さんが八ヶ岳山麓の小淵沢で営む農園『クレイジーフーム』の野菜はかなりの頻度で使わせていただいている。車で5分の圃場で『天空の輝き』というブランドのマンゴーを栽培している守屋紀洋さんは頻繁に顔を出してくれます。シーズンにはマンゴーのショートケーキをコースで出しました」

今回の取材で都志見氏が披露してくれた料理には数々のハーブが使われたが、韮崎市に隣接する北杜市に生産拠点を構える(株)

「コースは東京の店の時から2皿増やして16皿に。プレゼントーションをバージョンアップさせているので、そのぶんの仕事も増えます。そこで移転後からはお客様の予約時間から逆算して12時間前から稼働しています。昨日は17時の予約だったので、朝の5時に調理場に入ったかな。庭や畑でハーブ類の収穫をして、洗浄と仕分けで1時間。下準備の合間に畑の野菜の剪定や芽かきをしたり薪割りをしたり——」というように食事も休憩も抜きで、何から何まで自分でやる。ワンオペの宿命だ。

増える出会い

食材は甲府市内の卸売市場だけでなく、近隣に数軒ある農産物直売所などでも調達する。仕入れの日には北杜市白州町の湧水を汲みに行くのもルーティンとなっている。店の裏で行き止まりになっている細い道路は未舗装だが実は国道で、韮崎市が管理している。その道路を挟んだ店舗裏に畑を作った。葉物から栽培をはじめる予定だが、アケビに似た北米原産の果実ボボーの木、ジューンベリーやブルーベリー、そしてアーモンドなどの樹木も植え、今のところ順調に育っているという。「畑にはいずれハウスを建てようと考えています。もともとここに生えていたヤマザクラは今年満開に。葉を塩漬けにして使っています」



村上農園が手がける「マイクロハーブ」にも注目している。「今回使った『ウッディーナットティ』や『ハニーステビア』など、おもしろいハーブをたくさん持つていらっしゃるんです。ウッディーナットティは、中国では「香椿」、日本では「センダン」と呼ばれる樹木の芽で、森の香りとナツツのような香ばしさが同居するハーブ。ミズキの樹液酵母(ミズキの樹液がファフィア酵母によって発酵したもの)でうまいみをとつたステップに合わせたところ、土の香りやネギの風味も感じられる重層的な味わいを生み出した。ハニーステビアは甘味料の原料ともなるステビアの幼葉。都志見氏はこれをヤキの薪で焼いたイチゴと、アカマツの香りをつけた練乳に合わせたが、それらの要素が重なることでのヤギ乳からつくったシェーベルを連想するような味わいになる。

マイクロハーブとは種子を発芽させたスプラウトを、パルプ床で栽培した幼いハーブのこと。前出の2種の他、花椒(ホウポウ)のようないびれを感じる「四川花椒菜」など、村上農園では現在21種のマイクロハーブを栽培している。いずれも品種を選抜し、栽培方法に工夫を凝らすことで、幼葉ながらユニークな形で香りの強いハーブが提供でき、カットするまで生きたままの根付きなので鮮度が高い点が特徴だ。

取材当日、都志見氏が韮崎市へ移転した噂を聞きつけた海外からのお客と鉢合せた。ベルギーを拠点にして、野菜に焦点を



NOEN2～ 山梨の自然を取り入れた 70種の野菜と野草

都志見氏の代名詞ともいえるこの料理も、韮崎への移転に伴ってリニューアルした。食材は自ら育てた野菜も含めて70種ほど使うが、すべて山梨県産。そのうち4分の1程度は自然の野草・野花を使うことにしている。食材は生で使用する他、ゆでる・揚げる・(薪の炎や炭火で)焼くなどの加熱を適宜施す。スープで液体にした野菜も必ず添える。調味には、粗みじん切りにしたエシャロット、クルミオイル、赤ワインヴィネガーをハンドミキサーで攪拌し、塩、コショウを加えて調味した「NOENソース」を基本として使う。金属製の皿はこの料理のために彫金作家の尾崎悟氏に製作を依頼した。



PROFILE

都志見セイジ
1962年広島生まれ。89年からフランスで6年間修業し、2000年に「ミラヴィル」を開業、07年に姉妹店「ミラヴィル・インパクト」を開く(17年に閉店)。10年にミラヴィルを「TSU・SHI・MI」としてリニューアル(22年に閉店)。山梨・韮崎に移り、22年5月に「TSUSHIMI」をスタート。10年後の32年に閉店の予定。

料理人として躍動できるフィールドを求めて

当てて営業する世界49カ国のレストランを紹介するガイドブック『We're Smart Green Guide (グリーンガイド)』のファウンダー、フランク・フォル氏が店を訪れていたのだ。彼は、都志見氏の仕事を最高点で評価している理由を次のように話してくれた。

「プランテベースなどによってサステナビリティを志向する料理人のみなさんを鼓舞することで、私たち人類や地球にとって“正しいこと”とは何か? と問い合わせるメントを継続しています。彼の力強い“動力”を持ち合わせていました。彼の力強い“動力”に期待しない手はないでしょう?」

しかし都志見氏は、グリーンガイドからの高評価を喜んでいる様子をブログで公開している一方、08年から3年間星付きで評価されていた『ミシュラン』からのオファーを4年目以降は辞退している。なぜか。その時の心境をこう説明する。

「星の数で死にたくない、と思ったんです。自分がフランスで修業していた時代に見知ったシェフが自ら命を絶つたんです。ガイド誌の格付けが理由ではないかと言われていますが、僕らの仕事は数字で評価されるものではない。自分は自分なんです」

その料理人が眺めてみたいと思う地平や、心で見ている世界と一緒に眺めてみたい。そんな定性的な評価の上でこそ、料理人は躍動できるのかもしれない。都志見氏の店は完成すると同時に閉店するのだろう。

フランク・フォル氏が主宰する『We're Smart Green Guide (グリーンガイド)』は野菜料理へ積極的にアプローチするレストランを紹介する、ベルギーを拠点とするガイドブック。創刊は2013年。49カ国の約1060のレストランを掲載し、2022年現在、日本では25店が掲載されている。掲載店はラディッシュの数で評価され、「TSUSHIMI」は最高評価の5ラディッシュ獲得店。なお昨年度は「DISCOVERY OF THE YEAR 2021」も受賞している。





キジとブロッコリー

周辺の山で獲れた野生の雌キジの胸肉と砂肝は、畑から新しく採取した土に水と塩を加えた漬け床に2日間漬け込んだ“泥”漬けに。これを薪の炎と熾火で焼いた。上にはソテーした茎ブロッコリーと薪の炎であぶったブロッコリーの葉をのせ、フリットにしたものと生のものを同量合わせたブロッコリースーパースプラウト(株村上農園)をあしらった。ダイコンのような辛みが特徴のブロッコリースーパースプラウトを食用油とともにフード・プロセッサーで攪拌して漉したブロッコリースプラウトオイルを調味の際に使用している。



森のDASHIと トンガリアミガサ茸のチップス

ミズキの樹液酵母は、ミズキの樹液がその樹液に生息するファフィア酵母によって発酵したもの。加熱するとホヤにも似た磯の香りと強いうまみをたたえることから、岩手・栗石町などでは味噌汁のだしを抽出するために使われる。そのミズキの樹液酵母を65°Cを保って30~40分間煮出してスープをとる。煮出したミズキの樹液酵母を具として、ナツツの香ばしさを放つウッディーナット(株村上農園)をあしらった。乾燥させてから素揚げした天然のトガリアミガサタケのチップスを添えている。潮や磯、樹木、そして土の香りの中に、ネギのような風味も感じる複雑な味覚体験が生まれる。



