

# 達人、蓑口さんに聞く、富久屋を表す三つの言葉

## 一 淡味

たんみ

精進料理では六味に加えて七番目の味「淡味」があるという。「六味」とは、苦(火)・・苦い味  
酸(木)・・すっぱい味  
辛(金)・・辛い味  
鹹(水)・・しょっぱい味  
甘(土)・・甘い味

五味に「旨い」を加えて六味となる。  
「淡味」は薄い味ではなく、濃すぎない味、素材の持ち味を活かした味つけのこと。富久屋の料理は素材の持ち味を最大限に引き出す料理。ねぎの青い部分と白い部分はそれぞれに合う出しを別々にとるこだわりようだ。

## 一 循環

じゅんかん

食は命の循環そのものであり、食に関わる全ての人「生産者」「料理人」「食べる人」それぞれが人として水平の関係で、感謝の循環があることが理想。生産者だけでなく、運搬する人、道具を作る人、みんなの命をいただいているということを感じ、それをお客様の喜びに変えてゆく作業が、富久屋の料理。「ありがとう、おいしかった」というお客様の声から力をもらい、またおいしい料理が生まれされる。食べた人は、「また明日がんばろう!」と、明日への活力を得られる。さまざまな小さな循環が生まれている。

## 一 土徳

どとく

道徳は天からの徳、土徳は地からの徳。民藝運動の柳宗悦が、南砺市福光に疎開した棟方志功の作品世界に「土地の徳『土徳』がある」と評したこと由来する。土徳とは、自然や伝統など、自分を超えた力に生かされていることに感謝し、謙虚に生きる人々の精神風土を指すものだ。周りに対する感謝と尊敬から生まれ出される料理は、土徳の精神に通じる。心の循環のなかで作られる料理は、また次の循環を作つてゆく。土徳発祥の地である、南砺市で育つた野菜もふんだんに使われている。

## 達人に聞く、富久屋の魅力

「富久屋の店主、大屋さんは、素材ときちんと向き合い、「淡味」を表現できる数少ない料理人。料理が好きでしかたないというのが伝わってくるね。」

そう話すのは南砺市のみのふあーむ

代表の蓑口潔さん。

蓑口さんは二〇年以上にわたり、有機農法を研究・実践され、近年は土づくりのコンサルタントとして海外でも活躍される、まさに土のスペシャリスト。

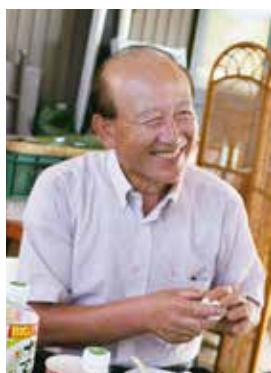
その人柄と思考の深さに、全国から様々なジャンルの人々が会いに来る。「富久屋さんはとにかく居心地がいい。柔らかく暖かい気が満ちていてとっても落ち着けるね。お客さんは無意識にお店の「気」に吸い寄せられてやつてくるも

のから。大屋さんの発する、とても良い氣で満ちていると感じられたよ。」

知り合いの家に招かれたような、ほつとすると店内は、無駄なものがなく、料理を楽しむのに集中できる空間だ。

「心が満たされる、必要とされる存在でありたい。いつもお客様からのありがとう・おいしかったの笑顔が何よりの力になると言っている大屋さんは、お客さんとの心の循環をとても大切にしているね。野菜は動けないから土を通して循環するんだけど、素材と料理人とお客様との間にとてもいい心の循環があると感じたよ。」と、蓑口さん。

同じ志を持つ若い料理人との出会いを心から喜んでいるようだ。



蓑口 潔 Kiyoshi Minoguchi

みのふあーむ代表、オーガニック農場＆環境コンサルタント。  
有機 JAS 認証を日本で初めて取得したオーガニックのスペシャリスト。  
富山県南砺市で安全、安心なお米・野菜を手間暇かけて育てている。  
アジア地域に向けて、土のコンサルタントとしても活躍中。



みのふあーむのニラは「蓑のニラ」と言われ、生で食べてもアツのない美味しい。