



こども記者、塩釜のフランス料理店取材

自作の世界面白さ無限



「シェヌー」のテラスで、善久さん（奥左から3人目）と善太さん（同4人目）に話を聞くこども記者

塩釜市塩釜二小のこども記者、阿部珠季さん、小松明日美さん、高橋ゆりさん、千葉理絢さんの4人は、同市のフランス料理店「シェヌー」を取材しました。

（1面に関連記事）

シェヌーは地元産の魚介類を中心とした料理を楽しめる店です。オーナーシェフの赤間善久さん（73）が1980

年、フランスでの修業を経て塩釜に戻り、開きました。店名はフランス語で「わが家」という意味です。善久さんは「わが家にいるようにくつろいで、料理を楽しんでほしいです」と話します。今の季節は、魚介が大きく成長する良い時期。ウニがおすすめだそうです。

「引き出しを作っておくとある時、あの食材使えるかもとひらめきます」と答えました。コンビニで商品を眺め、何かに使えないか考えることもあるといい、菓子の「カリカリ梅」にヒントを得たこともあるそうです。

フランス料理を選んだ理由は？ 善久さんは「小さい頃、塩釜に外国船がきて、遊びに行っていた。外国で冒險した気持ちと、フランス料理への憧れがありました」と語りました。

基本をすっかり覚え、後は自分で作り出すのが料理の世界。「無限大で面白いです」。善久さんは笑いました。

取材を終えて

メニュー開発に驚き 阿部 珠季さん



東日本大震災の年も塩釜みなと祭を中止しなかったという話が、印象に残りました。シェヌーのシェフは、コンビニの食材から新メニューのヒントを得ていると知り、とても驚きました。わたしも料理に興味を持つことができました。

決断の気持ち すてき 高橋 ゆりさん



少しでも笑顔でいてほしいと、東日本大震災の年も塩釜みなと祭の開催を決断した気持ちがすてきだと思いました。シェヌーのシェフもかっこよかったです。緊張したけれど、4人で取材に行くのは特別感があって、うれしかったです。

協賛会の努力知った 小松明日美さん



塩釜みなと祭を楽しんでほしいと、協賛会の人たちがいろいろ考えて努力してくれていることが分かりました。シェヌーは料理だけでなく、雰囲気づくりも大切にしていました。お客さんの気持ちを考えていて、すごいと思いました。

祭りを開く人 すごい 千葉 理絢さん



塩釜みなと祭を海の日に開く理由や意義を聞き、あらためて祭りを開く人たちはすごいと思いました。藻塩や生ノリなど塩釜の食材を使った料理を出す店のことも知りました。自分ももっと塩釜のことを勉強してアピールしていきたいです。