

元気企業に迫る！



和モダンなイメージを持つ、『やまさ旅館』の外観。



新装した店をけん引しているのは、4代目の山上宜人さんと妹で女将の明紗さん。

料亭 やまさ旅館

安心院のすっぽん料理を、
全国に知らしめた料亭旅館。

大正9年(1920年)に安心院町で創業した『料亭 やまさ旅館』。

すっぽん料理の名店として、松本清張氏も足しげく通った老舗料亭旅館である。

現在は、その長きに渡る店の歴史を受け継いだ4代目と女将が、さらに多くの人に愛される店を旨ざして奮闘している。

安心院のすっぽん料理を語るうえで欠くことができないのが、この地に生まれた政治家・木下謙次郎氏の存在だ。美食家でもあった木下は、食を主題にした随筆「美味求真」を出版。故郷のすっぽんに言及したことで、食通たちの垂ぜんの的となった。

初代・山上作太郎は、この『美味求真』が出版される5年前に、木下に促されるようにして、やまさ旅館を創業している。すなわち安心院のすっぽんの歴史は、まさにその暖簾が掲げられたときに、さかのぼることができるわけだ。

それから100年以上にわたり、料亭旅館として訪れる人を魅了し続けてきたお店を、平成23年(2011年)に受け継いだのが、4代目の山上宜人さんだ。女将で妹の明紗さんとともに、老舗の看板を守っている。「すっぽんは、昔から滋養強壮食として知られていますが、実際にアミノ酸が多く含まれていて、夏バテ予防や体力回復に役立つ食材です。コロナ禍で健康に気を使う人が増えたこともあり、注目度が高まっています」と話すのは明紗さんだ。「ただ、まだまだハードルが高いと感じている方もいらっしゃるのでは。ほかの食材にはない滋味深さと旨みを、味わっていただければと思います」。

調理場に立つ宜人さんは、やまさ旅館の新たな歴史を作っていくことを決意して16年前に帰郷した。「記憶

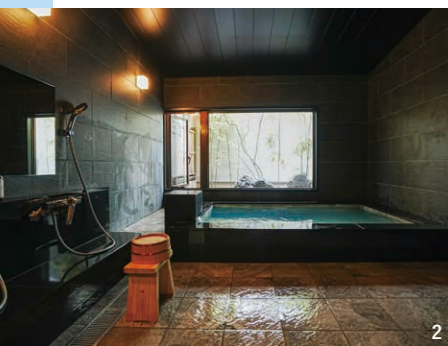
に残るお料理をお出しするため、使うのは選び抜かれたすっぽんのみ。代々の店主だけに伝承されてきた特製だしで召し上がってください。

7月には旅館の外観や客間、浴室の大掛かりな改装を終え、宿泊予約を再開。客室を6部屋から4部屋にして、広々としたスイートルームを設けるなど一新した。高級ホテルにも匹敵する上質で上品な空間には、明紗さんをはじめ、ホストする側の心遣いも随所に生きている。

「最近洋室が好まれるので、ベッドを置いて、ゆったりと過ごせるようにしました。調度品も小鹿田焼や白杵焼など、大分を感じられるものを選んでいきます」。

リニューアルにあたっては、観光庁の「地域一体となった観光地・観光産業の再生・高付加価値化事業」の補助を、『宇佐両院商工会』の支援を受けながら活用した。宜人さんは言う。「普段から公私共にお世話になっていますが、今回も手厚いサポートをしていただき感謝しています」。

明紗さんによれば、安心院の川では、今でもすっぽんが甲羅干ししている姿が見られるという。「天の川がいつばいに広がる美しい夜空や、盆地を包む朝霧など、自然環境も抜群です。おいしいすっぽん料理を食べて、心身ともにリフレッシュしていただければと思います」。宿泊してこそ、その土地の本当の良さもわかるというもの。安心院の地でガストロノミーツーリズムを楽しみたい。



- ゆとりのある空間で、ゆっくりとくつろぐことができるハイセンスな客室。
- 貸切風呂は石風呂や洗面化粧台を新設するなど、快適さと機能が向上。
- 貸切風呂は部屋単位での利用。空き状況は客室にあるタブレットで常時確認できる。
- 「すっぽん鍋セット」をはじめ、お店の味はネット通販でも楽しめる。
- 料理は「安心院すっぽん鍋コース」6050円～。素材の旨みをそのまま味わってもらおうと鍋は水炊きで提供。



料亭 やまさ旅館

宇佐市安心院町下毛1785
TEL.0120-393-803

営業 11:00~15:00, 17:00~21:00
休 不定休
◎ 20台 カード使用/可
<https://www.suppon-yamasa.jp>



宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

元氣企業に迫る！



見た目も味わいも原木シイタケの概念を変えたトヨチーニ。



独自の発想で原木シイタケの未来を切り開く松重さん。

原木椎茸
トヨチーニ希少なシイタケの風味そのまま。
食通をうならせる調味料。

東京をはじめ都市圏で腕をふるう一流料理人たちの間で話題のシイタケがある。宇佐市安心院町の生産者・松重拓志さんが独自に開発した『トヨチーニ』だ。その味わいと風味を手軽に味わってもらいたいと、ペースト状の調味料の販売をスタート、話題となっている。

こういう表現が適当かどうかはわからないが、今回、ご紹介する松重拓志さんは、プロバターの原木シイタケ生産者ではない。出身は大阪府で学生時代に九州へ。大分で出会った原木シイタケの魅力にどっぷりとハマリ、平成22年(2010年)から安心院町でその栽培に取り組みはじめた。

経験豊富な生産者から技術を貪欲に吸収し、平成29年(2017年)には「シイタケの概念を超える」をモットーに独自に開発した『トヨチーニ』をブランド化。既存の市場や流通に縛られない、付加価値の高い商品として売り出した。

トヨチーニは通常のシイタケよりも養分をたくさん蓄積させるため、歩留まりは3分の1程度になるものの、肉厚で軸が太い独特のフォルムをしている。その姿がイタリアのポルチーニ茸を想起させることから、ネーミングもこの高級食材の名と「とよのくに」の「とよ」をミックス。もちろん、味や風味もその名にふさわしい格別さを備えている。

「一番面白いところだったので」と、松重さんはそのブランディングも自ら手がけた。イメージ作りは功を奏し、トヨチーニの名は一流の料理人や美食家たちに知られる存在になった。

ただし、原木シイタケであるがゆえの悩みもあった。松重さんは言う。

「シーズンが11月から4月下旬ごろまでと限られているので、それ以外の時期は待つてもらわないといけないかったです」。

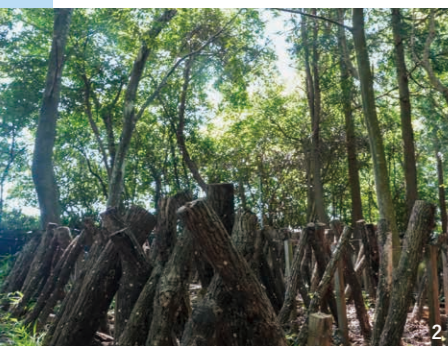
そこで思いついたのが、料理が趣味でもある松重さんが、自宅で作っていたトヨチーニのペーストを商品化できないかということ。折よく『宇佐両院商工会』とつながりを持ち、「何か一緒にやりませんか」と声をかけられてもいたときもあった。農産品とは違い、加工食品として販売するためには、例えば

衛生面の検査など、実費が伴うこともある。国の「持続化補助金」を利用することや、各方面との調整など「商工会の支援がなければ商品化にはたどり着けなかったと思います」と松重さんは振り返る。その取り組みが認められ、令和6年1月に経営革新計画の承認を受けることができた。

加工は福岡の工房が引き受けてくれた。湯布院の旅館で料理長をしていた責任者にレシピを託し、改良を重ねて今年の7月から全国販売を開始。準備段階から足掛け2年、納得の

いく商品が完成した。

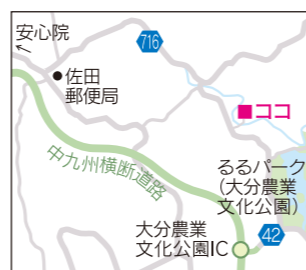
『トヨチーニペースト』には、プレーンとバジルの2種が用意されているが、いずれもトヨチーニの旨みと香りがしっかりと感じられる調味料に仕上がっている。シイタケという和食のイメージが先行しがちだが、パスタに絡めたり、バゲットに塗ったりと、洋風の食べ物との相性が抜群。肉や魚介料理など、素材の味わいに深みを持たせたい時にも欠かせないパートナーになるはずだ。実に食通好みの逸品である。



- 1.「そのまま少しづつ口にするとお酒のつまみにも」と松重さん。
2. シイタケを育てる原木が整然と並んでいる松重さんの山。
3. オフシーズンとなる夏場も、山や原木のメンテナンスが欠かせない。
4. トヨチーニペーストのしっかりとした旨みが料理の味を引き立てる。
5. 『トヨチーニペースト』は、和食はもちろん、洋食との相性もぴったり。シーズン中は無人販売所を開店。松重さんのかつての愛車「ヨンマル」も活躍。



原木椎茸トヨチーニ
無人販売所 OPEN期間11月～4月
大分県宇佐市安心院町古川920
TEL.080-6422-9085
① 11時～19時
② 不定休
③ 5台 カード使用不可
<https://www.toyocini.com/>
詳細は Instagram をご覧ください。



宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382