

「スパイス」「振り」の魔法 いつもの味も、特別に！

JR岐阜駅を北へ。名鉄岐阜駅を西へ。このあたりを中心とした界隈は、通称「タマミヤ」と呼ばれ、市民をはじめ県内外からも多くの方々が訪れる岐阜を代表する飲食街です。この一角にある岐阜横丁ビル¹の二階に平成三十年十一月から店舗を構える「ツムギボシ」は、店主こだわりの「スパイス」を生かした料理が自慢のキッチン酒場です。

今月号では、店主の尾関和雅さんが魅了された「スパイス」での挑戦についてお伺いします。



ツムギボシ
 店主 尾関 和雅さん

「飲食業の道に入ったきっかけは、バーへの憧れからでした。バーでのアルバイトで、お客様がお酒を飲んでリラックスした楽しいひと時を過ごしている空間が、自分にとって何とも心地よかったです。例えば、カウンスター越しにお客様が眩く、日々の、人生の、一片。その空間をお酒で彩ることができ、バーの存在に心惹かれました。社会に出たばかりの自分にとって様々な角度から経験を積むことができた貴重な時間でもありません」

そう語るのは「ツムギボシ」店主の尾関和雅さん、岐阜市生まれ岐阜市育ちの四十五歳です。

二十歳の頃から和洋フレンチ、イタリアン、ステーキ店で修行、薬膳料理も学ぶなど幅広く経験を重ねてきました。真摯に学ぶ姿勢

は各分野で評価され、バーや居酒屋で店長を任せられるように。さらに接客、料理と飲食に関わる全てに研鑽を深める中で、徐々にアルバイトで感じたバー空間への憧れ、自分ならではの空間でお客様と接することへの想いが蘇ってきました。

「自分の店を持ちたい」。二十歳の憧れから十八年経った平成三十年。念願の店「ツムギボシ」を開業するに至りました。

スパイスに魅了され

自分の店を立ち上げて、何よりこだわったのが「スパイス」です。「きっかけは、修行中に学んだ薬膳料理でした。薬膳としてのスパイスの使い方はもちろんのこと、効能などについても学ぶうちに強い関心を持つようになりました」

りました。尾関さんは、そのなか

でいちばんの変化を「人と人との繋がりが方」だったと振り返ります。「インターネットの存在はとても大きかったです。経営的には厳しくなりましたが、インターネット

で多くの人と繋がることのできる実感する時期にもなりました。テイクアウトに加え、自宅での料理

の紹介など、お客様と今までとは違う形で関わっていただけるのではないかと可能性を感じました」

そんなコロナ禍が、尾関さんの想いを後押ししました。「お店に来ていただける状況でないのなら、お店の味を少しでも味わっていただきたいと、これまで

試行錯誤を重ねてきた『日常使いのスパイス』の商品化に踏み切りました」

そして令和三年、「キーマバター」と「ツムギボシスパイス」が誕生しました。まずは店の看板メニュー「ギフキーマ」をアレンジしたスパイス



尾関さんが手がけたスパイス
 手前が『PIQUICE(ピカス)』

「日本らしいスパイスを作りたい」と構想を温めていました。それには多くの人が親しむ調味料『醤油』とのコラボレーションが適していると考えました」

誕生

尾関さんの「日常の食卓に彩りを添えるスパイス」へのこだわりは、次なる目標へと、駒を進めました。

「日本らしいスパイスを作りたい」と構想を温めていました。それには多くの人が親しむ調味料『醤油』とのコラボレーションが適していると考えました」

独学で深めていったという「スパイス学」。スパイスは、古くから世界の料理で使われ、味や風味や色を豊かにするだけでなく、「生薬」としても体の調子をを整えてくれます。

「スパイスは、ターメリックやシナモンなど、香りのある植物の一部を乾燥させた天然の調味料です。これらは単体でも使われますが、私の思うスパイスとは、これらはいくつも組み合わせ、それが一つにまとまることで練り広げられる『ハーモニー』オリジナルの調合です。何種類も重なり合うことでオリジナリティがぐんと高まり、唯一無二のものになるのです。このスパイスを使いこなすことで、料理の幅が無限に広がる可能性があると思っています」

尾関さんは「スパイスの持つ魔

「木桶樽」の深みのある特別な醤油に惹かれていました。

「山川醸造さんの醤油は、岐阜の地で大切に作り続けられています。自分が配合したスパイスと織りなすことで岐阜の魅力づくりの一つにもなれないかと商工会議所の方に相談し、紹介していただきました」

これまでより幅広い層の方々にもアプローチしたい。新しい刺激を作り、スパイスの価値をもっと高めたいという意欲が強くなっていきました。

そして令和七年三月一日、醤油を取り入れたスパイス「PIQUICE(ピカス)」が誕生。フランス語でピリツと辛いという意味の『ピカンテ』と、スパイスを意味する『エピス』を掛け合わせて命名しました。

「今後は原材料に使っているアンチヨビを、鮎のうるか*に変えるなど岐阜ならではのプレミアム感のあるスパイスも作ってみたいのです。岐阜は、東西の文化が交わって新たな文化が生まれる大変魅力的な土地です。これは素材を合わせて新たな味を創造させるスパイスと似ているのではないでしょう

か」

まるで魔法にかかったかのよう

に、スパイスの虜になった尾関さん。その挑戦は止まりません。

「SNSの発信も大切ですが、本来、自分のやりたいお店とは違ったものになってしまう懸念もあります。慌てずに時間をかけて知ってもらうことが大切だと思っています。その上で、一人でやれる範囲内でいろいろと挑戦していきたいです」

そんな尾関さんには、開業以来の変わらない想い、ベースがあります。

自分ならではの空間でお客様と接する時間を大切にしたい

「SNSの発信も大切ですが、本来、自分のやりたいお店とは違ったものになってしまう懸念もあります。慌てずに時間をかけて知ってもらうことが大切だと思っています。その上で、一人でやれる範囲内でいろいろと挑戦していきたいです」

尾関さんの挑戦、次はあなたを虜にするかもしれません。

*うるか…鮎の内臓の塩辛

