

ゆざわのまち・ひと・しごと

おらがひと

旅するMinja（みんじゃ） 大沢（おおさわ） 沙織（さおり）さん

2023年にキッチンカー営業を開始し、かき氷を中心に多彩な料理を提供している「旅するMinja」の大沢さん。今年8月には岩崎地区に実店舗をオープンし、地域に根差した店づくりを進めています。

秋田弁で台所を意味する“みんじゃ”。懐かしさを感じる店内や地域の食材を生かした料理に込められた思いを大沢さんに聞きました。

秋田の食卓の味を、もっと自由に。もっと身近に。

――キッチンカーを始めたきっかけは何ですか？

20代を東京で過ごし、さまざまな職種を経験しましたが、飲食の仕事が一番夢中になれました。30代で地元に戻ってからも飲食店で働き、そこで秋田の食材の魅力に気付かされ、いつか自分の店を持ちたいという気持ちが強くなりました。

開業の構想中にコロナ禍になり、集客が難しい状況下で「それなら自分からお客さんに会いに行こう」と思いキッチンカーを始めました。

――お店の料理の特徴を教えてください

昔ながらの秋田の食卓の味を身近に感じてもらえるよう、食材選びや調理法を工夫しています。

例えば、秋田でなじみある寒天を若い人にも身近に感じてほしいと思い、ケーキのように仕上げています。お客さんからは「想像してた寒天と全然違う！」と驚かれます。



色鮮やかでかわいらしい寒天



また、発酵調味料の三五八（さごはち）は一般的には漬物に使われますが、私は塩の代わりに料理の味付けに使っています。素材の味を邪魔せず優しい味わいで何にでも合うんですよ。

料理を考案する際は、常識に捉われず思いつきも大切にしています。農家さんからおまけでいただいた大量のナスを見て思いついたのが「ナスシナモンみるくのかき氷」です。意外な組み合わせを楽しめるのがうちの特徴で、お客さんからも大好評です。

――お店づくりでのこだわりは何ですか？

店舗は祖母の家を借りて「おばあちゃんち」をコンセプトに元の家の姿を残し、実家のような居心地の良さにこだわっています。

もともとは別の場所で出店の計画がありましたが、それが無くなり落ち込んでいた時、心配した両親が「祖母の家で出店するのはどう？」と提案してくれました。祖母も「使えるものは何でも使いなさい」と背中を押してくれて、私にとって思い出深い家なのでうれしかったですね。

オープンしてから近所の方や祖母の友人もたくさん来てくれて「何十年ぶりに来たけど、昔のままで懐かしい」と喜んでくれました。

――今後の展望を教えてください

今後は料理教室や郷土料理のバイキングなど、新しいことにも挑戦し、食を通して交流できる場にもしていきたいと考えています。

私自身もこれまでさまざまな出会いがあり、秋田の食の面白さを知りました。これからも、私なりにアレンジした秋田の食卓の味を世代問わず楽しんでほしいですね。



旅するMinja 岩崎字千年94番地1

営業時間：午前11時～午後4時（不定休）

店舗インスタグラム▶
オオサワ サオリ
@tabisuru_minja