

三陸の潮風を 料理にこめて

かなざわ ひろし
金澤 博 さん

活魚 和風料理 かなざわ 店主

昭和32年、岩手県岩泉町生まれ。
東京で50年程飲食店を経営後、実家を改装し
令和2年に開業。

自分の人生の最終目標は地元に戻ってくることでした。

東京にいた頃は、三陸産のワカメを出すとお客さんが喜んでくれました。三陸の海産物は質がいい。ワカメ、ウニ、アワビなんかは最高峰。仕入れに行っていた築地でいつも見ていました。東京に出たからこそ地元の良さが身に染みて分かりましたね。

東京でやりきったと思って地元に戻り、実家を店に改装する時、一番最初にカウンターを自分で作っ
たんですよ。カウンター越しに料理を作って、嘘なくお客さんと向き合うことができる。東京にいた頃
からのこだわりです。せっかくここに来てくれたからには、ここのものを食べさせてあげたいと思って、
常に地元の旬の素材を使っています。

ある女性のハイカーにホヤとかウニをほんの少しつづだけ出したら、後日手紙が届いて「潮風トレイ
ルの灯台になってくれた。」と書いてありました。な～にが灯台だよって感じだけど、嬉しかったです
ね。トレイルはいろんな人との出会いのきっかけになっています。ハイカーに声をかけて何か教えるこ
ともあれば、逆に教えられることもあります。会話すると気持ちが明るくなるし、元気を貰えます。

三陸はワカメやウニ、ホヤの他にも様々な磯の魚の名産品があるし、空気も良い。とてもいいところ
だよ、ということを国籍問わずいろんな人に知ってほしいですね。そんな思いで今ここで、こうして料
理を作り続けています。



岩泉町小本でとれた魚と自家栽培の野菜を使った焼き魚定食。
海鮮丼や天丼も人気で、ハイカーにはサービスで1品つけてくれます。