



フカヒレ焼き (氣仙沼)



もうかの星 (氣仙沼)



このしろ (石巻)



小鮎 (加美)



伊勢エビ (氣仙沼)



まぐろ3種のうちの中トロ (塩釜)



芝エビのすり身入りの玉子焼き



穴子 (松島)

写真は22,000円コースより。この他に、16,500円コースと5,500円のランチコースがある

22000円コースの始まりは酒肴5品。玉虫塗に盛り付けられた「蒸し鮑、鮑の肝をつけて」から始まり、真ダコ、もうかの星(モウカサメの心臓)、毛ガニ、フカヒレといずれも宮城県産の食材が続く。添えられた野菜は加美町産だ。そして、洗練された手さばきに目を奪われつつただくにぎり1貫も、北海道根室産の生うに以外は全て宮城県産である。中には気仙沼の伊勢エビ、加美町の小鮎(5月まで提供)もあり、希少な味わいを楽しめるところにも、素材の良さを余すところなく表現するという、寿司の芸術性にも触れることができる贅沢な時間だ。最後に登場する太巻きはバランスの良さは、まさに絶品である。



笠原さんを囲むように10席のカウンターは扇型。鮮やかな握りの技を、どの席からもみることができる

みやぎの食の粋を洗練の技で堪能する 鳴瀬川ほとりの隠れ家 寿司処

笠原 聖 (りゅうせい)

寿司を握る若き親方は明治創業の食への思いも継ぐ

仙台から1時間。白雪を残す山並みの大パノラマを堪能したドライブの先にあったのは、加美町の新しい寿司処だ。

歴史を感じる街並みから、行灯に導かれつつエントランスを奥へ進むと、今年4月6日にオープンしたばかりの「笠原」が、木の香も清々しく、隠れ家風のしっとりとした趣で迎えてくれる。

店の中央には檜のカウンターがあり、なんと扇型をしている。その背後にある白障子を開ければ、田園が広がり、鳴瀬川の土手の向こうに山並みを望むという、宮城の里景色が広がっている。

美しい形のカウンターと景色、まさに絶景だ。

カウンターをはさんで寿司を握るのは笠原聖太さん。弱冠33歳という若き親方だ。調理の専門学校で学び、東京の寿司店3軒で修行。3店目は10年以上ミシュラン三つ星を取り続ける東京の名店であった。「ミシュランの星付き寿司店で働くことができたことは、自分にとって財産になりました」



「3店で勤めたのは、いろいろな店での経験を積みためたためです」と話す若き親方・笠原聖太さん





Before



After

**伝統から未来へ
家族の思いを叶えた
一条工務店のリフォーム**

若き親方は、海産物商として明治26年に創業した地元の鮮魚・精肉・お食事処「かさ松」の4代目でもある。そんな聖太さんを育てたのはこの豊かな大地と、3代目である父・象司さんと母・尚美さん

んだ。東京への修行後、寿司処を開く提案など、両親のサポートを受け検討。理想の店づくりを思案したが思い通りに進まず、両親が信頼を寄せていた尾形庸一さんに相談してみることに。尾形さんはかつて七十七銀行の支店長を歴任し、現在は「株式会社一条工務店宮城」常務取締役を務める人物。聖太さんの相談に、「うちでやっ

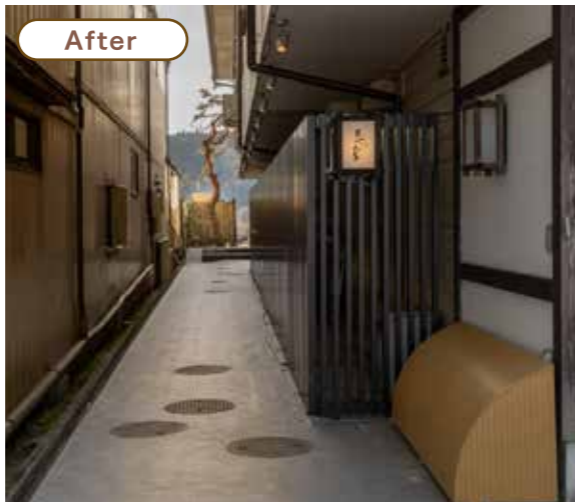
てみてはどうだろう」と尾形さんは答えた。

一条工務店宮城は、一戸建ての注文住宅として特に性能の良い家づくりで定評があり、有数の実績を誇る。「今日では、永年追求してきた技術や性能を活かして住宅以外の店舗やオフィスビルまで活躍の場を広げています。それと、うちは強みとして、リフォームでも性能にこだわり、建築設計会社と連携してデザインにも力を入れていきます」と尾形さんは語る。

こうした経緯でスタートしたリフォーム。聖太さんも「無理な要望をたくさん出しましたが、どれも見事なまでに応えていただきました。カウンターに関しては三角形をイメージしていましたが、見たことのない扇形のカウンターができがあり、感動しました」と話す。

二間の離れ家屋から、隠れ家寿司処へのリフォームは、借景を活かしながらモダンと品格が共鳴する空間となっている。

明治から続く食の拠点は今、最先端にして緻密なリフォーム技術で新たな息吹が吹き込まれ、未来への時を刻み始めたところだ。



After



Before



カウンター脇の厨房入口に立つ聖太さん（左）と一条工務店宮城尾形常務（右）。聖太さんが「すべてにぬかりのない仕事をされる一条工務店宮城の皆さんには感謝しています」と話すと、尾形さんは「一条のこだわりは“家は、性能”です。リフォームでも性能とデザインがこだわりですから、全員が一心となり技を注ぎます」と笑顔で応える



株式会社 一条工務店宮城

仙台市若林区置屋丁25-1 TEL.0120-186-689
 <展示場>長町/利府/エコノハ仙台港/名取ジース
 寺岡/一条スタンダードホール(リフォーム館)



Instagram



公式HP



6



1



2



3



5

1湯呑みは加美町宮崎の切込焼 2中新田高等学校の陶芸部員による小皿と小鉢 3切込焼の大皿 4伊達な粋を感じるのれん 5カウンター内にある釜揚げ 6米は加美町の長沼太一さんの「ささしぐれ」と佐々木康さんの「ササニシキ」を使用

世界が一流と認める店で得たのは、技や心配りだけではなく、宮城の食材の素晴らしさに改めて気づかされたことだった。「豊洲市場から仕入れていたマグロ、ウニ、アワビなど主役級の魚介の7割が宮城県産で、宮城はすごい

だなあと思いました」。魚介や米、野菜など宮城のいいものを広めていきたいという思いが、新しい店の大きなエネルギーとなっている。

提供される品々からは、宮城のいいものが食材だけでないこ

とが伝わってくる。昭和天皇にも献上された切込焼（加美町）の湯呑みと大皿、また同じ町内の中新田高等学校陶芸部員による小皿と小鉢でもてなす。伝統の技と温もりに加え、新しい息吹まで感じられる。

お茶を手にも里の景色に目をやれば、萌黄色の春。「土手は幼少の頃走り回った場所で、この思い出いっぱいので店を開けたことに感謝して、がんばりたいです」と、親方は真っ直ぐな瞳を輝かせた。



香り立つ木目と粋なのれんの玄関口に立つのは、左から創業時の法被を着た父・象司さん、聖太さん、加美町の桜染めを着た母・尚美さん



老舗かさ松にも馴染む洗練された外観。正面左から奥に進むと「笠聖」がある

加美郡加美町宇町屋敷2-19-1
 かさ松 別館
 TEL.070-1140-1572
 12:00～14:00、18:00～21:00(予約制)不定休