

味蔵

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 兵庫県

ザ
グラン
リゾート
有馬



あの時 あの人
〜日本調理師連合会を作った人達〜

6

June 2015
水無月

旬のヒント

琵琶湖グランドホテル 京近江

尾崎 健司

奈良パークホテル

大和料理 萬佳 奈良店

真鍋 勝志

宝塚ワシントンホテル

日本料理 島家

西森 健造

ザグランリゾート 天の橋立

佐野 進一

北新地はし本

橋本 晴広

味三景

大阪新阪急ホテル

坂口 保則

ザ・グランドティアラ大阪

島 将士

ザグランリゾート 近江舞子

清水 末広

頂点に挑む

旬彩和食 口福

中里 知

天婦羅処 京林泉

中村 義郎

一筋に、お客様だけを見つめて

ザ グランリゾート 有馬

木原 俊

味の歳時記
人の命と健康を守る地域の食文化
地産地消の実践や食育活動などに精力的に取り組む各地の料理人にスポットを当て、それぞれの地域の歴史・文化と、そこに伝わる郷土料理を紹介し、「安全・安心な食」の重要性を広く発信していきます。



歴史のある温泉街に吹く

新しい風

関 西の奥座敷「有馬温泉」は日本三古湯の一つとして親しまれてきた。市街地より気温が三度ほど低いいため、特に六月からの夏場にかけては人気の避暑地となる。目覚めの爽やかさはこの上ないようだ。

温泉街を歩くのも有馬の楽しみ方の一つである。老舗旅館や土産物店が並ぶ街並みは、古き良き時代を今に伝える。その一方で、温泉街は少しずつ表情を変え、洒落た靴や雑貨の店、カフェなどの新しい店がオープンする。和菓子店やケーキ店のディスプレイに並ぶ新作は、めぐる季節を運んでくれる。

この温泉地に、株式会社大倉が経営・運営する



小 宴 会 場

「ザ グランリゾート 有馬」がある。大倉は、一九六二年に大阪市で建売住宅の販売会社として創業し、一九七四年にリゾート事業に着手、会員制のリゾートクラブの営業を開始した。自分の別荘感覚で利用でき、それでいて自分の別荘ならつきまとう維持・管理の煩わしさから解放されることを理想に、全国のリゾート地二十カ所に会

員制のホテルを展開し、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有する。同社は最初のホテルの建設地として有馬を選び、一九七八年に「ザ グランリゾート 有馬」をオープンさせた。その後、百五十メートルほど離れた場所に、一九九一年に屋内温水プールなどの施設が充実した「ザ グランリゾート プリンセス有馬」を開設した。当初から力を入れているのは、料理ととも

で、どちらのホテルも高いレベルの料理とサービスを誇る。「ザ グランリゾート 有馬」は長い歴史を持つゆえに、特に古くからのお客様に愛され、夫婦や親しい方と利用されるケースが多い。接待やグループの大人数で宿泊する場合は「ザ グランリゾート プリンセス有馬」を利用するなど、それぞれの施設の良さが活用されている。

感じずにはられない「縁の妙」

「ザ グランリゾート 有馬」の厨房から力強い号令がかかる。

声の主は料理長の木原 俊氏だ。腹の底から発せられる声に触発されるように厨房が活気づいている。

木原氏は一九六七年、広島県呉市に生まれた。瀬戸内海の海上交通の要衝として発展してきた町で育ち、外航船にあこがれて商船学校に進んだ。寮生活に入ると上級生から賄いを作るよう言われ、次第に料理づくりが面白くなる。プロの料理人になりたいと思い、卒業後は、大阪市の「南地大和屋」に入社した。

その後、大阪市の鰻・日本料理「東京竹葉亭」、JR京都駅ビル内の「ホテルグランヴィア京都」などで腕を磨く。三十代に入って「南地大和屋」に戻り、料理長に就任した。およそ十年後には大阪・難波の「スイスホテル南海大阪」に入社し、すぐに腕を買われて和食の料理長となった。二〇一一年に株式会社大倉に移って「ザ グランリゾート 赤穂」の料理長を務め、翌年「ザ グランリゾート 有馬」に異動した。若い頃は日本料理店に勤務しながら



き、料理長に任命してくれた。大倉に入社してからは小山和夫氏の指導を受けている。

「前の勤務先のスイスホテル南海大阪には外国人のお客様が多く、伝統的な日本料理が好まれました。そのときとはお客様の嗜好が異なりますから、

そのままではご満足いただけません。発想の転換が必要なんです。小山の親父に色合いや盛り付け方について相談し、勉強させていただきました」

ご高齢の方が多いため、食材の硬さを調節して食べやすい料理づくりに努めている。お客様への思いやりを常に

忘れない木原氏は、昨年、日本安全食料料理協会の漢方コーディネーターの資格を取得した。これは、漢方・漢方薬に対する基本的な知識、漢方独自の診断方法や養生などへの理解が一定以上ある、と認められた人に対して認定される資格である。

「美味しさだけでなく、体に良い料理づくりが重要です。特に病気にかかることが多くなってくるご高齢のお客様には、体に優しい料理を作るよう心がけています」

二日に一度は、地元産の食材にこだわった産直の施設に行き、信頼できる生産者が作った安全安心な野菜を使っている。

「お客様に喜んでいただけるものをお作りしていくことしか考えていません。その仕事を続けていくのみです」

ザ グランリゾート 有馬

TEL078-904-1661
〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町1740-1



- 電車、バスをご利用の場合
- 三ノ宮=(バス)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約45分〉
 - 大阪梅田=(阪急バス)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約1時間10分〉
 - 三ノ宮=(市営地下鉄-北神急行)新神戸経由=谷上=(神戸電鉄)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約40分〉
- 自動車のご利用の場合
- 名神吹田IC=中国道、阪神高速北神戸線経由=西宮山口南IC=GR有馬〈約40分〉
 - 新神戸=新神戸トンネル=阪神高速北神戸線谷上経由=有馬IC=GR有馬〈約30分〉



調理師のみなさん
【後列左より】
坂口 保則 鎌倉 大珠 後藤 大輔 則光 拓也
山崎 良信 清水 末広
【前列左より】
司辻 和行 木原 俊 料理長 森口 富士夫
畑 壽樹 支配人 小山 和夫

ら、他店の手伝いなどを頼まれた。多事多忙の中にあつたが、「それだけに行く先々でいろいろな料理を覚えられました」と語る。

人との出会いも多かった。生来の実直さが愛され、親しみやすい雰囲気も持つ木原氏は、いろいろな人にかわいがられた。「南地大和屋」の女将もその一人で、「継続は力なり」と教えてくれた。「当時はその言葉の深い意味が今一つ分かりませんでした。それが分かったのは三十歳ぐらいのときです」。かつては若さの勢いで「太く短く」をモットーにしていたが、今は少しずつでもたゆまぬ努力を重ねて歩を進め、料理道を進もうとしている。

「南地大和屋」は各界の著名人が最真にしたことで知られ、木原氏は、経済界の重鎮や作家などに刺激を受けたそうだ。中でも、何十年來の縁が続いているのが、大分県の釋空満寺の猿渡康道管長である。「すべてにおいて、氣」が大切である」と説く猿渡管長は、木原氏の料理の「氣を食べにきている」と言う

そうだ。

「料理に限らず、苦しいことも何もかも見透かされているようで、管長にお会いすると泣いてしまいます。年に数回、滋賀県のすっぽん料理店をはじめ、三十名ぐらいの方をお連れになって、名店を訪ねられます。そのときに私も連れて行っていたいです。覚えろ」と、ご指導を受けています」

勤務先を変える木原氏を、「ホテルグランヴィア京都」時代からずっと追って来店してくれるお客様もいる。「その方は偶然、ザグラリゾートの会員でもいらつしたのです」と、木原氏は縁の妙を感じずにはいられないようだ。いろいろな人に出会い、育てられたという木原氏は、「料理を作る際、思いやりを大切にしています」と優しく語る。



洋 室

最初に勤めた「南地大和屋」の総料理長、故・鈴木忠秀氏からは厳しく指導された。また鈴木氏の二代あとに総料理長を務めた故・水谷菊男氏は面倒見のいい師匠で、木原氏が三十代で「南地大和屋」に戻ったと

美味しいだけでなく、

体に優しい料理

べったりしたおもてなしはかえってお客様を疲れさせることになりますから、きめ細かな目配りをしながらも、ほどよい距離をとるようにし、質の良いおもてなしに努めています。

理想の料理とおもてなしを追求し、満足と信頼を獲得

国の内外で注目される日本旅行

森口 本日は、有馬温泉を擁す兵庫県の「ザ

グランリゾート有馬」さんに伺いました。御社は全国のリゾート地に会員制ホテルを展開されています。この温泉場では「ザグランリゾートプリンス有馬」さんも経営しておられ、『味感』二〇一三年一月号の取材でお訪ねしました。今朝は以前と違う道を通って有馬に来たところ、多くのホテルが建ち並んでいることを改めて知りました。

濱川 そうですね。老舗の旅館やホテルが歴史を刻む一方で、温泉街の風景にも変化が見られます。私はいつも車を利用して有馬に来るのですが、先日、久しぶりにバスを利用して温泉街を歩きま

森口

した。十年、二十年前に比べると、外国人の観光客が確実に増えています。英語の話し声や歓声が飛び交いますし、外国の方が鈴なりになって足湯を楽しんでおられました。

濱川

二〇一四年にインバウンドが千三百万人を上回りました。国を挙げて東京オリンピックが開催される二〇二〇年までに二千万人の集客を達成しようとしています。私は、私は三千万人近くいくのではないかと考えています。最近、大阪のホテルのロビーには、以前にも増して外国人の団体をよく見かけますね。大手旅行代理店が毎年、日本の消費者を対象に行っているアンケート調査の結果から、国内旅行に目を向けている傾向が見られるそうです。その一方で外国



外 観

株式会社 大倉 常務取締役

は ま か わ よ し み

濱川 佳己 森口 富士夫

トップの知恵を日本の知恵に

食文化の発展と郷土料理の継承に尽力するホテルや料亭などのマネジメントクラスの方に、その事業活動や社会貢献活動の現状と今後について語っていただき、地域社会の活性化に役買っていきます。



THE GRAN RESORT

有馬

森口

人旅行客が増えています。先日、おもてなしをテーマにしたテレビ番組を視聴すると、京都の老舗旅館の七割が外国のお客様であると紹介されていました。

日本人が国内旅行に目を向けるのは良いことです。宿泊の事業に関しては相当潤っているはずで、実際、強気のビジネスに出ていると思えるほど高額な宿泊料を設定しているホテルもあります。それでも需要が多いため客室予約がとれなくなっているようです。私は、

濱川

よそのホテルの顧問もしておりますが、そちらの幹部が集まる会議で、魚に例えて「このお客様を大網でどのようにすくい上げるか」という話をしました。

観光ホテル業であれば外国のお客様を積極的に迎えるべきですが、ご存じのように、私どもは会員制ホテルですので、そうしたお客様を招き入れていない状況です。ただ、当社のＩＴ戦略室は事業の一環として、いろいろなホテ

森口

以前『味感』の取材で社長と対談させていただいたのは、創業五十周年を迎えられた翌年だったと記憶しています。

濱川 当社は、一九七四年に建売住宅の販売会社として創業し、後にニュータウンの用地取得・造成・販売するようになりました。中には四千五百区画の大規

会員制リゾートクラブの草分け的存在

濱川

模な開発もあります。通常、それだけの規模になると、数社で共同開発しますが、当社だけで担いました。その後、マンション分譲事業に着手しました。昭和で言うと、四十年代のお話ですね。私は昭和三十五年に卒業して九州から大阪に出てきたのですが、今お話を伺いしながら、どんな時代だったか思い起こしていました。経済成長の時期ですね。

森口

住宅事業の拡充を図る一方で、一九七四年にリゾート部門を設立し、会員制リゾートクラブを立ち上げました。当時はゴルフ会員権が存在する程度で、会員制という形態があまり認知されていませんでしたので、会員制のリゾートクラブやホテルがどのようなものかを発信することからスタートしました。

ちようど日本の社会全体にゆとりが出てきた時代で、今でもはつきり覚えているのは、企業のコマーシャルで「モーレッツからビューティフルへ」という

対談

日本一の材木を使った建物の料理店でも、料理がまづければダメなんです。極端な表現ですが、ベニヤ板で造った施設でも、良い料理が出たらお客様は喜ばれます。お客様の満足を得るのに料理の占める割合は圧倒的に大きいと思いますよ。



一般社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫



株式会社 大倉 常務取締役

濱川 佳己



キャッチコピーが打たれていたことです。日本の人々が働き過ぎの生活からようやく余裕ができ、会員制のリゾートクラブとホテルは受け入れられました。当初一カ所だったホテルは今や二十カ所になっており、前述したように提携しているホテルが一軒あります。

森口 時流にのって、全国のリゾート地にホテルを展開されたわけですね。

濱川 テレビドラマなどで、旅行から帰ってきた人たちが「やっぱり家が一番いいね」と一息つくようなシーンがあります。これは現実的によくある場面だと思いますが、私どもは「やっぱりグラ

ンリゾートが一番ほっとするね。また行きたいね」というおもてなしを目指しています。べったりしたおもてなしはかえってお客様を疲れさせることになりそうですから、きめ細かな目配りをしながらも、ほどよい距離をとるようにし、質の良いおもてなしに努めています。当初から一番力を入れているのが、そうしたおもてなしと料理です。連泊される方も多いとお聞きしまし

たが。

濱川 毎月三、四泊される方や、年間百泊されるお客様がいっぱいいます。

森口 連泊のお客様に同じ料理をお出しするわけにはいきませんから、料理場は大変です。私はよく言うのですが、日本一の材木を使った建物の料理店でも、料理がまずければダメなんです。極端な表現ですが、ベニヤ板で造った施設でも、良い料理が出たらお客様は喜ばれます。お客様の満足を得るのに料理の占める割合は圧倒的に大きいと思いますよ。

濱川 おっしゃる通りです。毎月メニューを変えていますし、連泊される方のための料理を考え、同じものは絶対出さないようにしています。

森口 そういう環境に置かれると料理人は成長します。頭を使って知恵を絞るよう



ラウンジ

になります。私は、箕面市の観光ホテルに勤めていたとき、正月の三が日に毎日、料理内容を変えていました。忙しいときに予定にない料理に変更すると、厨房の機能が停止してしまいますので、日ごとに違う料理を最初から決めてお出ししていました。それも料理人の工夫というものです。

料理人には厳しい環境となる 会員制ホテル

濱川 「ザグランリゾート有馬」では、木原俊料理長が頑張ってくれています。

森口 木原料理長はフアイト満々という感じですね。

濱川 きめ細かいところも持ち合わせています。会社の方針として、料理長がお客様のテーブルまでご挨拶に行き、感想をお聞きするようにしています。恰幅がよい木原料理長はお客様に印象深く残るようです。

森口 以前、御社の川合南都子代表取締役社長にも申し上げましたが、上層部の方には料理に関心をもっていたかただと思います。料理人は、それがとても嬉しいんです。

濱川 その点、私どもは料理に注力していますので、無関心ということはありません。リゾート部門で行う会議の一つに、料理のクオリティアップを図る目的で相談役、役員、支配人、総料理長、営業担当者が集まる毎月の定例会議があります。



大浴場

森口 具体的にはどのようなことを話し合われるのですか。

濱川 最近「より良い八寸の提供」を目指した話し合いをしました。各ホテルの八寸を提出させ、小山総料理長が器の選定から盛り付けまでをチェックし、その結果を各ホテルの料理長にフィードバックし、手直した八寸の写真を本社に送ってもらいました。その写真を経営陣が見て意見交換します。

森口 いいことですね。いろいろな方の意見や感想が参考になると思います。

濱川 社長、相談役、担当役員が全国のホテルを回って料理を試食し、感想を伝えるようにもしています。これは、お客様の声を聞きながら、経営陣も実際にどういう料理が提供されているのかを見な

ければいけないという考えからです。

森口 それだけ関心をもたれると、料理人はしんどいですね。しかし、しんどいから伸びていくんですよ。

濱川 当社の料理人は、会員制ホテルであるという点でも、他のホテルよりハードかもしれません。限られたお客様しかいらっしやいせんので、料理が良くなければ、それだけで二度と来ていただけなくなるかもしれません。まさに真剣勝負でお客様に満足していただく力を入れています。

冊子「THINKING & ACTION」を配布

濱川 当社は三十年以上にわたって年頭に、「私たちは、都市と自然と人々の調和をはかり、快適な笑顔あふれる空間の提供を通じて、豊かな社会の実現に貢献します」という経営理念などを印刷した冊子「THINKING & ACTION」を配っています。経営理念・社是・社訓は、国の憲法にあたるものです。さらに社長方針・行動指針と、今年の日



毎月三、四泊される方や、年間百泊されるお客様がいっぱいいます。

森口 連泊のお客様に同じ料理をお出しするわけにはいきませんから、料理場は大変です。私はよく言うのですが、日本一の材木を使った建物の料理店でも、料理がまずければダメなんです。極端な表現ですが、ベニヤ板で造った施設でも、良い料理が出たらお客様は喜ばれます。お客様の満足を得るのに料理の占める割合は圧倒的に大きいと思いますよ。

濱川 おっしゃる通りです。毎月メニューを変えていますし、連泊される方のための料理を考え、同じものは絶対出さないようにしています。

森口 そういう環境に置かれると料理人は成長します。頭を使って知恵を絞るよう



ラウンジ

標を掲げ、住宅部門・リゾート部門が具体的にどうアクションを起こすべきかも明記しています。社長が各拠点を回り、そこに書いてある内容すべてを社員に落とし込んでいるんです。

森口 従業員全員に配っておられるのですか。契約社員にも配布しています。

濱川 良いお話を聞かせていただきました。弊会の幹部に紹介したいと思っています。次に衛生管理について教えていただけますか。

森口 禁止事項を定めており、支配人などが従業員に嘯み砕いて説明しています。従業員の中には、聞いているふりして全然聞いていない者がいます。「はい、はい」と良い返事をしていても、中身は素直でないことがあります。従業員を指導するのは本場に難しいですね。

濱川 そうして頭で理解したことをしっかり実践していくために、最終的に社員に印鑑を押してもらっています。それは、会社の真剣さを伝えることにつながっていると思います。毎月これを繰り返して、衛生管理と安全管理を徹底しています。

お客様の声に応え 新しいホテルがオープン

森口 御社のリゾート事業は昨年で四十年の歴史を刻まれたのですね。

濱川 はい。お陰様で四十周年を迎えることができました。当然のことながら、会員制というのは、入会金を払って会員

になるお客様がいっぱいいらっしゃるということで、企業は入会金をいただいてサービスを提供するものです。企業のメリット、会員のメリットは常にイコールでなければなりません。仮に企業が「利益が上がないけれど、会員様にメリットがあります」という状況であれば、結果的に存続できません。逆に企業ばかりにメリットがあつて、会員様にメリットがなければ、会員様が離れていかれます。

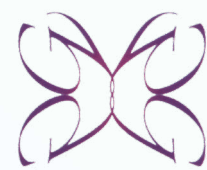
森口 どんなことにも言えることですが、自分のところがメリットを得ることだけを考えるのと、長続きしませんね。

濱川 両者のバランスをとるのが一番大切であるというのが私の持論です。四十年間、事業として成り立っているのは、これまでバランスがとれているのだと思っています。

森口 去年七月に「ザグランリゾートプリンス富士河口湖」をオープンされたとお聞きました。

濱川 リゾート事業発足四十年の周年事業の一つです。大阪で創業し、関西を中心に事業を推し進めてきたため、二十あるホテルが西寄りになっています。かねてより会員様から関





THE GRAN RESORT

有馬

—風待月会席—

先 附

鮑艶煮 車海老含煮 一寸豆塩蒸し
里芋白煮 のびる
ずいき 蒸し雲丹 順才
たたきオクラ 美味出汁



前 菜

鰯山椒煮 天盛花山椒 才巻ずんだ百合根
鮎にがうるか 手毬冬瓜 新蓮根小袖寿司
新丸十レモン煮
千代口
くみ上げ湯葉 イクラ
山葵 割ポンジュレ
梶の葉



造 里

茂魚 鮭
山葵葉 青さゼラ寄せ
針南瓜 大根剣 山葵
松前醤油



食前酒

ジンジャーワイン



吸 物 (清汁仕立)

焼目伝助穴子 カンナ冬瓜
水無月豆腐 輪柚子





揚物

小蛸の天婦羅
らっきょうのフライ
青唐
焼葱味噌
ほうじ茶塩

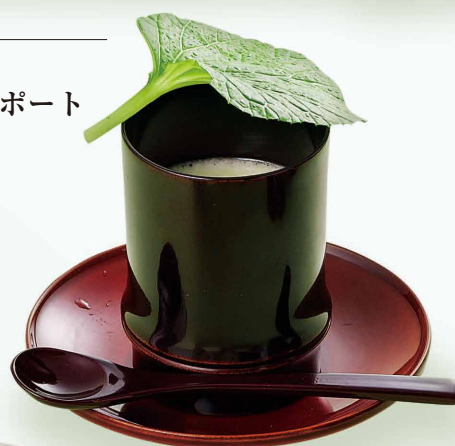


木の実

日本酒アイス レーズン
パパイア キウイ ミニトマトコンポート
マラスキーノゼリー掛け
ミント

食事

茗荷御飯 吸とろろ



留 椀

赤出汁



香物

茄子辛子漬け
胡瓜 紀ノ川漬け



蒸物

小鯛鳴門蒸し
カンズリ卸し
焼舞茸 打ち葱



焼物

鱧独活八幡巻
土佐梅肉
生姜甘露煮
鱧肝時雨煮
松葉刺し

冷物

神戸牛ロースト 冷やしトマト添え
茄子田舎煮 グリーンアスパラ
白髪葱



―風待月会席―

水無月の献立「風待月会席」を語る

食前酒

ジンジャーワイン

先附

鮑艶煮 車海老含煮 一寸豆塩蒸し
里芋白煮 のびる
ずいき 蒸し雲丹 順才
たたきオクラ 美味出汁

前菜

鰯山椒煮 天盛花山椒
才巻ずんだ百合根 鮎にがうるか
手毬冬瓜 新蓮根小袖寿司
新丸十レモン煮
千代口
くみ上げ湯葉 イクラ
山葵 割ボンジュレ
梶の葉

吸物
(清汁仕立)

焼目伝助穴子 カンナ冬瓜
水無月豆腐 輪柚子

造里

茂魚 鰯
山葵葉 青さゼラ寄せ
針南瓜 大根剣 山葵
松前醤油

蒸物

小鯛鳴門蒸し カンズリ卸し
焼舞茸 打ち葱

焼物

鰹独活八幡巻 土佐梅肉
生姜甘露煮 鰹肝時雨煮 松葉刺し

冷物

神戸牛ロースト 冷やしトマト添え
茄子田舎煮 グリーンアスパラ
白髪葱

揚げ物

小蛸の天婦羅
らっきょうのフライ 青唐
焼葱味噌
ほうじ茶塩

食事

茗荷御飯 吸とろろ

香物

茄子辛子漬け 胡瓜 紀ノ川漬け

留碗

赤出汁

木の実

日本酒アイス レーズン
パイヤ キウイ
ミニトマトコンポート
マラスキーノゼリー掛け ミント

食前酒

初夏に似合いの爽やかなワイン

木原

本日は、「風待月会席」と題した御献立
をご用意しました。食前酒のジンジャー
ワインは、ジンジャーと白ワインを同割
にし、さらにそれを炭酸水で同割にしま
した。

小山

蒸し暑い六月にぴったりの爽やかで美味
しい食前酒だと思いました。



木原 俊 料理長



小山 和夫 運営本部部長常務理事

木原

ています。作り方を説明ください。

小山

六方に剥き、水に晒した後、塩で揉み洗
いしてぬめりを取り、灰汁抜きをしまし
た。十杯の出汁が九杯ぐらいになるまで
ゆっくり炊き込み、ほんの香り程度に淡
口醤油を落としました。

木原

しっかりと味が付いているものの中に、葱
を使うようにして、のびるをアクセン
トにしているところに面白みを感じまし
た。全体のバランスがとれており、勉強
になります。もう一つの料理の、ずいき
はどのように戻されましたか。

小山

皮を剥き、酢水に浸けて灰汁止めをし、
作取りしました。そして、鷹の爪と大根
卸を入れた湯で茹で、丘上げしました。
粗熱が取れたら水で洗い流し、地に浸け
込みました。

木原

食材と美味出汁のバランスが良かったと
思います。

小山

美味出汁は、出汁八杯ぐらいで、追い鰹
をしています。
ボリュウムのある素晴らしい先附でした。



先附

食材同士が相性がよく、
二種類の料理のバランスもよく



木原

先附には二種類の料理を作りました。鮑
艶煮には活け鮑を使いました。タワシで
洗い、昆布蒸しにし、身を殻から外して、
艶煮にしています。

小山

煮汁の割合を教えてください。

木原

酒四、味噌一、淡口醤油〇・八、砂糖適量、
みじん生姜です。最初にこの地で鮑をサッ
と蒸かし、丘上げしました。その後、地
だけを詰めて、その地で鮑を絡める要領
で仕上げています。

小山

とてもうまく作っておられます。

木原

車海老は、色出した後、出汁九杯でサッ
と沸かし、丘上げしました。そして地を
冷やし、車海老を一晚浸け込みました。
里芋白煮がきれいに美味しく炊き上がっ

小山

前菜

工夫と技が生み出した美しい逸品

木原

鰯山椒煮の鰯は五枚に卸し、骨切りする
ように庖丁を入れて身に模様を付け、塩
をしました。牛蒡は湯がいてから水に晒
しておきました。その牛蒡を芯にし、鰯
の皮目を内側にして巻き込み、竹の皮で
結びました。その後、溜まり醤油を入
れた九杯ぐらいの出汁を沸かし、その中に
鰯を入れました。そして八五〇℃ぐ
らいの温度設定にしたコンベクションを
使い、沸騰させないようにして約一時間
かけて蒸し煮にしました。

吉田

鍋で炊いたら、これだけふわっとした軟
らかさに仕上がらないと思います。真っ
黒に炊き上げたことで、前菜の料理全体
が引き締まっています。花山椒もきれ
いですね。

木原

当ホテルの庭で育てている花山椒です。
塩と炭酸塩で揉んで、三十分ぐらい置
いてから、銅鍋で沸かした湯にサツと入れ、
色出ししました。その後、トレハロース
水に浸け、しっかりと色を止めています。
才巻ずんだ百合根の作り方を説明くだ
さい。

木原

枝豆は、塩湯がきし、薄皮まで剥いて、
小さく切っておきました。海老は湯が
いて開いておきました。百合根は、蒸し
て裏漉しし、二枚鍋で練った後、当たりを
付け、枝豆と合わせました。それを棒状
にして海老を巻き付けました。
百合根にはどのような当たりを付けられ
ましたか。

吉田

木原

少し甘めの八方出汁を使いました。鮎は、
三枚に卸し、はらわたを取っておきました。



坂口 保則 副会長



ザ グランリゾート 赤穂 料理長
尾鷲 敏之氏



吉田 功 会長室長

造里

清涼感のある器に

海の幸の美味しさがたっぷり

尾鷲 して色をしっかりと出しました。その後、吸地八方に浸けています。六月らしい吸物です。ごちそうさまでした。

木原 旬の茂魚と鮪を松前醤油でお召し上がりいただくと思いました。ゼラチンで固めた青さ海苔もお付けしています。

尾鷲 キリコ風の器がきれいで、清々しさを感じます。切り身が大きく、見た目以上にボリュームを感じながら、海の幸の美味しさを堪能することが出来ました。松前醤油の作り方を教えてください。

木原 酒三に差し昆布をし、火を入れてア



吉田 はらわたは、塩をして臭みを取り、裏漉した後、柚庵汁に溶かし込みました。その柚庵汁に鮎を漬け込み、焼いています。

木原 うるかの苦みが適度につって美味です。手毬冬瓜が美しく、初夏らしさを感じます。

吉田 手毬冬瓜の作り方は、まず海老を剥き、玉酒で洗いました。そして刃叩きし、搦り身を少し入れて丸に取りました。その後、出汁でサツと炊き、熱いうちに丘上げし、薄く剥いた冬瓜を貼り付けました。

吉田 どのような出汁を使われましたか。

木原 先附の艶煮のような出汁です。ただし、この料理では詰めずに使っています。

吉田 新連根小袖寿司は、天に盛った梅肉が効いています。

木原 寿司ネタの新連根は、桂剥きにし、酢取りにしました。梅肉には、酸味



吸物

御椀から溢れる水無月の季節感

尾鷲 三角の豆腐に小豆が添えられ、見た瞬間、水無月の季節が伝わってきました。鰹の香りが立った美味しいお吸物です。余談ですが、「伝助穴子」は関西と瀬戸内海地方だけの呼び名のようなですね。

木原 大きい穴子を意味する地方名のようなです。その伝助穴子が旬に入りました。

吉田 の強い梅干しを使っています。種を取り除いて裏漉しし、粉鰹と砂糖で味を調え、二枚鍋で火にかけました。最後に煎り酒で伸ばしています。新丸十レモン煮は、新丸十を切り出して面取りし、水に晒した後、一昼夜梔子水に浸け込みました。次の日に火にかけ、水に晒しました。五百蜜に移し、スライスレモン、コアントロー少々を入れ、沸騰させないように気を付けながら一時間ほど煮詰めました。

吉田 うまく仕上げておられます。くみ上げ湯葉は割ボンジュレで美味しくいただきました。このジュレの割を教えてください。

木原 出汁三、ボン酢一にところみ剤を加えました。

吉田 ところみ剤を使われるなど、全体的にいろいろ考え、工夫して作ってられます。見た目にきれいで、美味しく、本当に良い前菜でした。ありがとうございます。

蒸物

ふんわりした小鯛がくるむ
磯の香りのわかめそば

尾鷲 ルコールを飛ばしました。濃口醤油二を足して、もうひと煮立ちさせ、大量の鰹節を加えました。そして三週間ほど寝かせています。

木原 実に良いお造りだったと思います。ありがとうございます。



木原 小鯛鳴門蒸しには、池島フーズ株式会社のわかめそばを使いました。麺に若布が練り込まれていることから「鳴門蒸し」と名づけています。このそばは腰が強いので、いったん湯がいておきました。

坂口 小鯛はどのように処理されましたか。

木原 三枚に卸し、軽く塩を振り、身の方だけを昆布押しにしました。その身でそばを巻き、蒸し上げました。そ

尾鷲 たので使わせていただきました。穴子はぬめりが多いので、庖丁でよくしごきました。軽く塩をまぶしておき、その後、もう一度塩を振って揉みました。それからこそぎ、臭みを抜くためにバーナーで皮目だけを炙りました。

木原 丁寧な庖丁を入れられているため、舌に骨が当たりません。また生臭みが全くなく、本当に美味しく仕上がっていました。

木原 水無月豆腐は、液卵一に対して出汁二を合わせました。さらにこの出汁二に、ホワイトアスパラペーストを合わせて当たりを付け、蒸し固めました。

尾鷲 口当たりが滑らかで、美味です。冬瓜の色と美しさが際立っています。どのように色出しをされましたか。

木原 皮を剥いて薄く塩を搦り込んでおき、次の日にもう一度塩を搦り込み、トレハロース水を沸かして湯がきました。そして冷たいトレハロース水に落と



坂口 して青葱の青い部分だけを針打ちにして盛っています。

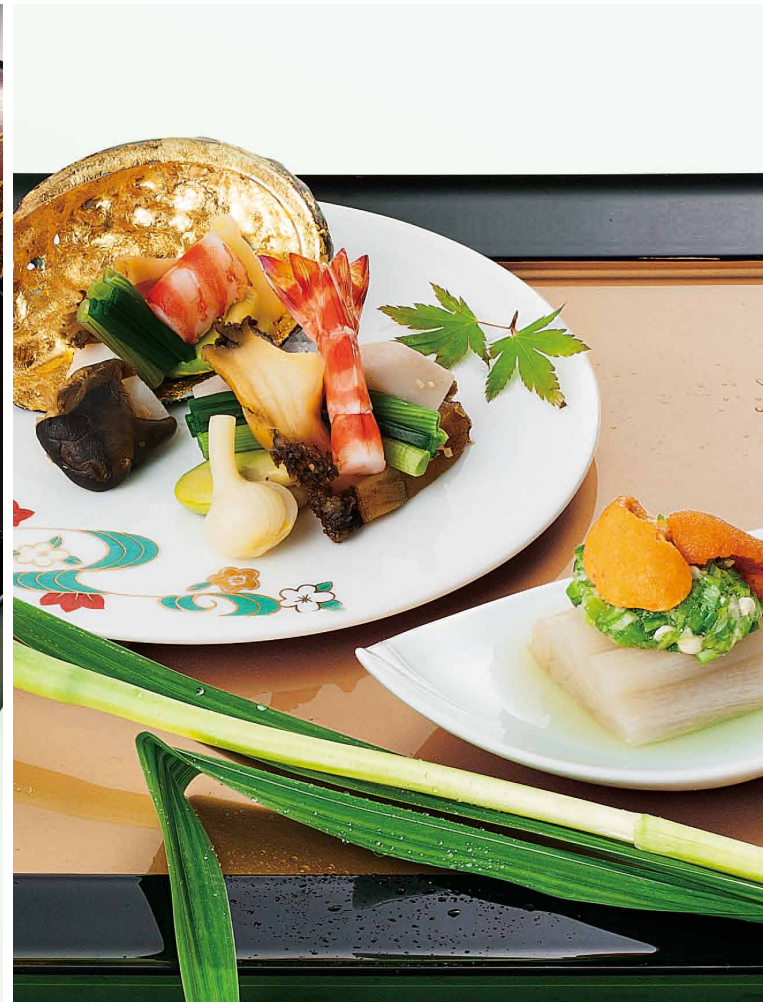
木原 ふんわりした小鯛の食感と、葱の歯触りを楽しめました。また、もっちりした歯応えのそばから磯の香りが漂い、私も使ってみたと思います。カンズリ卸しのピリツとした辛さも効いていました。

焼物

鰻の豊かな美味しさを堪能

木原 鰻独活八幡巻の鰻は、卸しから軽く塩を振り、骨切りしました。その後、バーナーで皮目にだけ火を通しました。独活は、剥き、酢水に浸けて灰汁止めをし、吸地八方で軽く炊いておきました。そして鰻でその独活を巻き、若狭地を一度掛けて焼き上げ





木原 小蛸の天婦羅をご用意しました。小蛸は、片栗粉を使ってぬめりを取り、霜降りした後、コンベクションを使って九五℃で四十分ほどかけて蒸し煮にしてから、揚げています。衣はサクッと、中の小蛸はとても柔



山崎 良信 幹事長専務理事

揚げ物

柔らかく煮にされた小蛸がサクッとした衣をまとう

清水 どれくらいの時間炊かれましたか。
木原 アルコールが飛ぶ程度です。茄子は、適宜切り、皮目に切れ目を入れた後、油で揚げました。地は二等分し、半分は冷やしておきます。もう半分は沸かして、揚げた茄子を入れて油抜きします。その後、冷やしておいた地に浸けました。
清水 地はどのような割合ですか。
木原 出汁八、味噌一、濃口醤油〇・五、淡口醤油〇・五、砂糖少々です。
清水 メインのローストビーフも野菜もすべて美味しくいただきました。ありがとうございました。

冷物

主役のロースと野菜の持ち味を最大限に引き出す

木原 神戸牛ローストは、塩と胡椒を振り、ニンニクパウダーを軽く振り込み、一晩置きました。そしてフライパンで全面に焼目を入れ、コンベ

坂口 ました。
木原 若狭地の割を教えてください。
坂口 出汁四杯に、白醤油を少しずつつ加えながら口当たりで味を調えました。
坂口 土佐梅肉はどのようにして作られましたか。
木原 前菜で使った梅肉に煎り酒を加えて伸ばしました。
坂口 そのまま食べても十分な甘みと塩気があって美味でした。もう一切れは、土佐梅肉を付けて美味しくいただきました。
木原 生姜は、小角に切り出し、水に晒した後、三十分間、圧力鍋にかけました。そして再び水に晒し、丘上げし、五百蜜に入れ、二十分間、圧力鍋で加圧しました。
坂口 色がきれいで、カリカリとした食感が残っています。灰汁も回らず、うまく仕上がっていると思います。
木原 鰻の肝は、酒四、味噌一、濃口醤油〇・五に、砂糖、みじん生姜を加えて炊き上げました。
坂口 鰻の肝という貴重なものを美味しくいただきました。鰻の美味しさを二度味わえる焼物でした。勉強になりました。

木原 らかく仕上がっています。出汁で炊いているような感じですね。はい。八杯の出汁に昆布などを入れています。らっきょうは、兵庫県三田市の島らっきょうで、一皮剥き、パン粉を付けて揚げました。青唐は素揚げにしています。
山崎 えぐみがなく、美味しい島らっきょうです。焼葱味噌にはどのような味噌を使われましたか。
木原 もろみ味噌など、いろいろな味噌を合わせ、焼いた葱を混ぜ込みました。ほうじ茶塩は胡麻のような風味があります。どのようにして作られましたか。
山崎 ほうじ茶を乾煎りした後、フードプロセッサにかけ、裏漉し器でふるいにかけました。それを塩と合わせて当たり鉢で細かくしました。美味しくいただきました。ありがとうございました。



清水 肉の硬さも味も申し分ありません。冷やレトマトには少し酸味があり、その酸味の中に甘味も感じられます。調理法を教えてください。
木原 トマトを湯剥きし、一口大に切り出し、鍋に入れました。そして純米味噌をひたひたに入れ、形が残るよう弱火で炊きました。その後、鍋ごと氷水に浸けて冷やしました。純米味噌を使ったのは甘さを抑えられるか



清水 末広 会長補佐

食事・香物・留碗・木の実 二種類の美味しさを味わえる

茗荷御飯



尾崎 滋 筆頭会長代行

木原

尾崎

暑くなってくると食欲を落とされる方がいらっしやいます。そこで最初に、ほどよく酢を効かせた茗荷御飯を召し上がっていただき、次にとろろを掛けて少し違う味わいの茗荷御飯を楽しんでいただく趣向にしました。作り方を説明してください。

茗荷は、色の付いた部分と、白い部



尾崎

木原

香物はあつさりしたもののばかりで、美味しくいただきました。焼茄子と刻み葱を具にされた赤出汁は、風味よく仕上がっています。赤味噌だけを使われたのですか。

分を分け、針打ちにしました。色の付いた部分は、湯がいて酢取りにしました。白い部分の半分を御飯と一緒に炊き、もう半分は、炊き上がった御飯に混ぜました。酢取りした茗荷は天盛にしました。

尾崎

木原

見栄えがよく、茗荷の香りをうまく生かされています。茗荷御飯はどのような出汁で炊かれましたか。



尾崎

木原

尾崎
木原

尾崎

をほんの少量加えています。デザートは「木の実」と名付け、二種類ご用意しました。一つは、広島県福山から取り寄せた酒粕を使い、日本酒アイスを手作りしました。卵黄十八個、グラニュー糖一二五g、塩小さじ四分の一、エバミルク三四〇g、生クリーム五〇〇cc、酒粕二七〇g、牛乳一五〇ccを合わせ冷蔵庫に入れ、何度でも取り出し、空気を入れるようにしてかき混ぜました。

美味しいアイスクリームです。もう一つのミニトマトコンポートの作り方を教えてください。

ミニトマトを湯剥きし、煮切った白ワインに入れ、ひと煮立ちさせた後、冷やしました。

マラスキーノはリキュールですか。サクランボのリキュールです。板ゼラチン一枚に対し二〇〇ccのマラスキーノを固め、刃叩きし、フルーツに掛けました。

リキュールがちよっと効いて美味でした。勉強させていただきました、ありがとうございました。

全体的な感想

森口

有馬がウリにしている神戸牛をはじめ、鮎や茂魚などこの季節の食材をしっかりと使っておられます。癖のある穴子も上手に調理され、良い吸物に仕上がっていました。全体的に美味しい料



ザ グランリゾート 有馬 料理長 木原 俊氏、ザ グランリゾート有馬 支配人 畑 壽樹氏、ザ グランリゾート 赤穂 料理長 尾崎敏之氏と連合会役員



森口 富士夫 会長

理を完成されていきました。色彩も味も良かったと思います。一首詠みました。雨あがり 螢の灯 有馬川

(敬称略)



ザ グラン リゾート 天の橋立
料理長 佐野 進一

知恵の輪蓮根
但馬牛と賀茂茄子かちん揚げ
かもじ茄子 芥子
紅ずわい蟹味噌漬け
彩ソーメン揚げ
かりかり青梅白扇揚げ
レモン トマト塩

揚げ物



■ 作り方

- ①蓮根を蛇籠に剥き、片栗粉をまぶして、輪にして揚げる。
- ②但馬牛を一口大に切り、賀茂茄子の皮を剥き、桂剥きにして、但馬牛を芯にして巻いて、アラレに切ったシャブ餅を付けて揚げる。
かもじ茄子は、茄子の皮の身を削ぎ、線切りにして油で揚げる。
- ③ずわい蟹の殻を剥き、霜降りをする。水気をよく取り、白味噌にガーゼを敷き、味噌漬けとする。彩ソーメンを湯がき、紅ずわい蟹に巻き、一度冷凍する。そして使う前に凍ったまま揚げる。
- ④かりかり青梅は、青梅の硬い物を用い、フォーク等で針打ちをする。半分に割り、くり抜き等で種を取る。
ビニール袋に、にがり90cc、塩50g、青梅1kgを入れてよく揉み、青梅ににがり、塩が浸透したら一夜寝かす。
ビニール袋から青梅を出し、水でよく洗い、ボウルに水と青梅を漬け、一夜寝かして、塩、にがり、酸味を抜く。青梅をよく洗い、タオルで水気を取り、薄蜜、ヘルメスメロンを合わせた中に青梅を入れて、一週間漬け込む。米粉3杯、コーンスターチ1杯を水で溶いた物に付けて、揚げて白扇揚げとする。

- ⑤トマト塩は、トマトを湯剥きにして、ジューサーにかけ、裏返しにかけて、塩を取り、鍋を火にかけて水分を飛ばす。天然塩を入れて焦げないように炒り上げて、バットに新聞紙とペーパータオルを敷いた上に、先ほど炒ったトマト塩を広げて、一週間ほど乾燥させて、100℃位のオープンに、10分ほど入れてパラパラさせる。ジューサーにかけて粉末にして、ふるいにかけて仕上げる。
- ⑥器に知恵の輪蓮根を盛り、その中に但馬牛と賀茂茄子かちん揚げ、紅ずわい蟹彩ソーメン揚げとかりかり青梅白扇揚げを盛り、トマト塩とレモンを添えて勤める。

知恵の輪蓮根は、京都府宮津市智恩寺にある知恵の輪を蓮根で見立てました。知恵の輪の灯籠を3回潜れば、文殊様の智慧が授かるという言い伝えがあるそうです。

◇ワンポイント・メッセージ◇

一つひとつの仕事を丁寧にしておられ、美味しくいただきました。トマト塩の斬新さには感動しました。トマトのように水分の多い食材を使ってこのような塩ができるなら、幅広く応用出来ると思います。とても勉強になりました。

材料(4人分)

蓮根	5 cm
但馬牛	80 g
賀茂茄子	1 個
シャブ餅	4 枚
芥子	少々
紅ずわい蟹(足)	4 本
彩ソーメン(3色)	各1 束
かりかり梅	4 個
レモン	1 / 2 個
トマト塩	少々

■ ポイント

但馬牛と賀茂茄子かちん揚げを揚げる時は、但馬牛に火が入り過ぎないように半生に揚げる。





ザ グラン リゾート 天の橋立
料理長 佐野 進一

知恵の輪蓮根
但馬牛と賀茂茄子かちん揚げ
かもじ茄子 芥子
紅ずわい蟹味噌漬け
彩ソーメン揚げ
かりかり青梅白扇揚げ
レモン トマト塩

揚げ物



■ 作り方

- ①蓮根を蛇籠に剥き、片栗粉をまぶして、輪にして揚げる。
- ②但馬牛を一口大に切り、賀茂茄子の皮を剥き、桂剥きにして、但馬牛を芯にして巻いて、アラレに切ったシャブ餅を付けて揚げる。
かもじ茄子は、茄子の皮の身を削ぎ、線切りにして油で揚げる。
- ③ずわい蟹の殻を剥き、霜降りをする。水気をよく取り、白味噌にガーゼを敷き、味噌漬けとする。彩ソーメンを湯がき、紅ずわい蟹に巻き、一度冷凍する。そして使う前に凍ったまま揚げる。
- ④かりかり青梅は、青梅の硬い物を用い、フォーク等で針打ちをする。半分に割り、くり抜き等で種を取る。
ビニール袋に、にがり90cc、塩50g、青梅1kgを入れてよく揉み、青梅ににがり、塩が浸透したら一夜寝かす。
ビニール袋から青梅を出し、水でよく洗い、ボウルに水と青梅を漬け、一夜寝かして、塩、にがり、酸味を抜く。青梅をよく洗い、タオルで水気を取り、薄蜜、ヘルメスメロンを合わせた中に青梅を入れて、一週間漬け込む。米粉3杯、コーンスターチ1杯を水で溶いた物に付けて、揚げて白扇揚げとする。

- ⑤トマト塩は、トマトを湯剥きにして、ジューサーにかけ、裏返しにかけて、塩を取り、鍋を火にかけて水分を飛ばす。天然塩を入れて焦げないように炒り上げて、バットに新聞紙とペーパータオルを敷いた上に、先ほど炒ったトマト塩を広げて、一週間ほど乾燥させて、100℃位のオープンに、10分ほど入れてパラパラさせる。ジューサーにかけて粉末にして、ふるいにかけて仕上げる。
- ⑥器に知恵の輪蓮根を盛り、その中に但馬牛と賀茂茄子かちん揚げ、紅ずわい蟹彩ソーメン揚げとかりかり青梅白扇揚げを盛り、トマト塩とレモンを添えて勤める。

知恵の輪蓮根は、京都府宮津市智恩寺にある知恵の輪を蓮根で見立てました。知恵の輪の灯籠を3回潜れば、文殊様の智慧が授かるという言い伝えがあるそうです。

◇ワンポイント・メッセージ◇

一つひとつの仕事を丁寧にしておられ、美味しくいただきました。トマト塩の斬新さには感動しました。トマトのように水分の多い食材を使ってこのような塩ができるなら、幅広く応用出来ると思います。とても勉強になりました。

材料(4人分)

蓮根	5 cm
但馬牛	80 g
賀茂茄子	1 個
シャブ餅	4 枚
芥子	少々
紅ずわい蟹(足)	4 本
彩ソーメン(3色)	各1 束
かりかり梅	4 個
レモン	1 / 2 個
トマト塩	少々

■ ポイント

但馬牛と賀茂茄子かちん揚げを揚げる時は、但馬牛に火が入り過ぎないように半生に揚げる。



一筋に、お客様だけを見つめて

ザ グランリゾート 有馬

木原 俊

味の歳時記
人の命と健康を守る地域の食文化
地産地消の実践や食育活動などに精力的に取り組む各地の料理人にスポットを当て、それぞれの地域の歴史・文化と、そこに伝わる郷土料理を紹介し、「安全・安心な食」の重要性を広く発信していきます。



歴史のある温泉街に吹く

新しい風

関 西の奥座敷「有馬温泉」は日本三古湯の一つとして親しまれてきた。市街地より気温が三度ほど低いいため、特に六月からの夏場にかけては人気の避暑地となる。目覚めの爽やかさはこの上ないようだ。

温泉街を歩くのも有馬の楽しみ方の一つである。老舗旅館や土産物店が並ぶ街並みは、古き良き時代を今に伝える。その一方で、温泉街は少しずつ表情を変え、洒落た靴や雑貨の店、カフェなどの新しい店がオープンする。和菓子店やケーキ店のディスプレイに並ぶ新作は、めぐる季節を運んでくれる。

この温泉地に、株式会社大倉が経営・運営する



小 宴 会 場

「ザ グランリゾート 有馬」がある。大倉は、一九六二年に大阪市で建売住宅の販売会社として創業し、一九七四年にリゾート事業に着手、会員制のリゾートクラブの営業を開始した。自分の別荘感覚で利用でき、それでいて自分の別荘ならつきまとう維持・管理の煩わしさから解放されることを理想に、全国のリゾート地二十カ所に会

員制のホテルを展開し、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有する。同社は最初のホテルの建設地として有馬を選び、一九七八年に「ザ グランリゾート 有馬」をオープンさせた。その後、百五十メートルほど離れた場所に、一九九一年に屋内温水プールなどの施設が充実した「ザ グランリゾート プリンセス有馬」を開設した。当初から力を入れているのは、料理ととも

てなしで、どちらのホテルも高いレベルの料理とサービスを誇る。「ザ グランリゾート 有馬」は長い歴史を持つゆえに、特に古くからのお客様に愛され、夫婦や親しい方と利用されるケースが多い。接待やグループの大人数で宿泊する場合は「ザ グランリゾート プリンセス有馬」を利用するなど、それぞれの施設の良さが活用されている。

感じずにはられない「縁の妙」

「ザ グランリゾート 有馬」の厨房から力強い号令がかかる。

声の主は料理長の木原 俊氏だ。腹の底から発せられる声に触発されるように厨房が活気づいている。

木原氏は一九六七年、広島県呉市に生まれた。瀬戸内海の海上交通の要衝として発展してきた町で育ち、外航船にあこがれて商船学校に進んだ。寮生活に入ると上級生から賄いを作るよう言われ、次第に料理づくりが面白くなる。プロの料理人になりたいと思い、卒業後は、大阪市の「南地大和屋」に入社した。

その後、大阪市の鰻・日本料理「東京竹葉亭」、JR京都駅ビル内の「ホテルグランヴィア京都」などで腕を磨く。三十代に入って「南地大和屋」に戻り、料理長に就任した。およそ十年後には大阪・難波の「スイスホテル南海大阪」に入社し、すぐに腕を買われて和食の料理長となった。二〇一一年に株式会社大倉に移って「ザ グランリゾート 赤穂」の料理長を務め、翌年「ザ グランリゾート 有馬」に異動した。若い頃は日本料理店に勤務しながら



き、料理長に任命してくれた。大倉に入社してからは小山和夫氏の指導を受けている。

「前の勤務先のスイスホテル南海大阪には外国人のお客様が多く、伝統的な日本料理が好まれました。そのときとはお客様の嗜好が異なりますから、

そのままではご満足いただけません。発想の転換が必要なんです。小山の親父に色合いや盛り付け方について相談し、勉強させていただきました」

ご高齢の方が多いため、食材の硬さを調節して食べやすい料理づくりに努めている。お客様への思いやりを常に

忘れない木原氏は、昨年、日本安全食料料理協会の漢方コーディネーターの資格を取得した。これは、漢方・漢方薬に対する基本的な知識、漢方独自の診断方法や養生などへの理解が一定以上ある、と認められた人に対して認定される資格である。

「美味しさだけでなく、体に良い料理づくりが重要です。特に病気にかかることが多くなってくるご高齢のお客様には、体に優しい料理を作るよう心がけています」

二日に一度は、地元産の食材にこだわった産直の施設に行き、信頼できる生産者が作った安全安心な野菜を使っている。

「お客様に喜んでいただけるものをお作りしていくことしか考えていません。その仕事を続けていくのみです」

ザ グランリゾート 有馬

TEL078-904-1661
〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町1740-1



- 電車、バスをご利用の場合
- 三ノ宮=(バス)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約45分〉
 - 大阪梅田=(阪急バス)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約1時間10分〉
 - 三ノ宮=(市営地下鉄-北神急行)新神戸経由=谷上=(神戸電鉄)=有馬温泉=(徒歩)=GR有馬〈約40分〉
- 自動車のご利用の場合
- 名神吹田IC=中国道、阪神高速北神戸線経由=西宮山口南IC=GR有馬〈約40分〉
 - 新神戸=新神戸トンネル=阪神高速北神戸線谷上経由=有馬IC=GR有馬〈約30分〉



調理師のみなさん
【後列左より】
坂口 保則 鎌倉 大珠 後藤 大輔 則光 拓也
山崎 良信 清水 末広
【前列左より】
司辻 和行 木原 俊 料理長 森口 富士夫
畑 壽樹 支配人 小山 和夫

ら、他店の手伝いなどを頼まれた。多事多忙の中にあつたが、「それだけに行く先々でいろいろな料理を覚えられました」と語る。

人との出会いも多かった。生来の実直さが愛され、親しみやすい雰囲気も持つ木原氏は、いろいろな人にかわいがられた。「南地大和屋」の女将もその一人で、「継続は力なり」と教えてくれた。「当時はその言葉の深い意味が今一つ分かりませんでした。それが分かったのは三十歳ぐらいのときです」。かつては若さの勢いで「太く短く」をモットーにしていたが、今は少しずつでもたゆまぬ努力を重ねて歩を進め、料理道を進もうとしている。

「南地大和屋」は各界の著名人が最真にしたことで知られ、木原氏は、経済界の重鎮や作家などに刺激を受けたそうだ。中でも、何十年來の縁が続いているのが、大分県の釋空満寺の猿渡康道管長である。「すべてにおいて、氣」が大切である」と説く猿渡管長は、木原氏の料理の「氣を食べにきている」と言う

そうだ。

「料理に限らず、苦しいことも何もかも見透かされているようで、管長にお会いすると泣いてしまいます。年に数回、滋賀県のすっぽん料理店をはじめ、三十名ぐらいの方をお連れになって、名店を訪ねられます。そのときに私も連れて行っていたいています。覚える」と、ご指導を受けています」

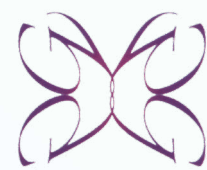
勤務先を変える木原氏を、「ホテルグランヴィア京都」時代からずっと追って来店してくれるお客様もいる。「その方は偶然、ザグラリゾートの会員でもいらつしたのです」と、木原氏は縁の妙を感じずにはいられないようだ。いろいろな人に出会い、育てられたという木原氏は、「料理を作る際、思いやりを大切にしています」と優しく語る。



洋 室

最初に勤めた「南地大和屋」の総料理長、故・鈴木忠秀氏からは厳しく指導された。また鈴木氏の二代あとに総料理長を務めた故・水谷菊男氏は面倒見のいい師匠で、木原氏が三十代で「南地大和屋」に戻ったと

美味しいだけでなく、
体に優しい料理



THE GRAN RESORT

有馬

—風待月会席—

先 附

鮑艶煮 車海老含煮 一寸豆塩蒸し
里芋白煮 のびる
ずいき 蒸し雲丹 順才
たたきオクラ 美味出汁



前 菜

鰯山椒煮 天盛花山椒 才巻ずんだ百合根
鮎にがうるか 手毬冬瓜 新蓮根小袖寿司
新丸十レモン煮
千代口
くみ上げ湯葉 イクラ
山葵 割ポンジュレ
梶の葉



造 里

茂魚 鮭
山葵葉 青さゼラ寄せ
針南瓜 大根剣 山葵
松前醤油



食前酒

ジンジャーワイン



吸 物 (清汁仕立)

焼目伝助穴子 カンナ冬瓜
水無月豆腐 輪柚子





揚物

小蛸の天婦羅
らっきょうのフライ
青唐
焼葱味噌
ほうじ茶塩

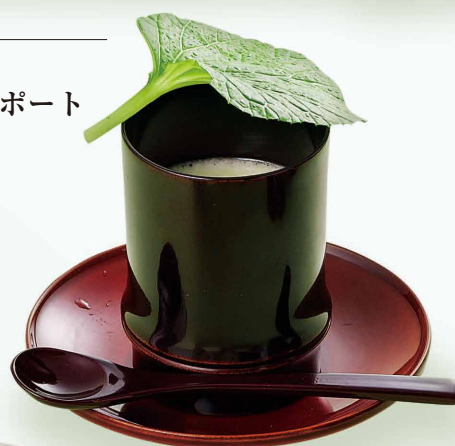


木の実

日本酒アイス レーズン
パパイヤ キウイ ミニトマトコンポート
マラスキーノゼリー掛け
ミント

食事

茗荷御飯 吸とろろ



留 椀

赤出汁



香物

茄子辛子漬け
胡瓜 紀ノ川漬け



蒸物

小鯛鳴門蒸し
カンズリ卸し
焼舞茸 打ち葱



焼物

鱧独活八幡巻
土佐梅肉
生姜甘露煮
鱧肝時雨煮
松葉刺し

冷物

神戸牛ロースト 冷やしトマト添え
茄子田舎煮 グリーンアスパラ
白髪葱



― 風待月会席 ―

水無月の献立「風待月会席」を語る

食前酒

ジンジャーワイン

先附

鮑艶煮 車海老含煮 一寸豆塩蒸し
里芋白煮 のびる
ずいき 蒸し雲丹 順才
たたきオクラ 美味出汁

前菜

鰯山椒煮 天盛花山椒
才巻ずんだ百合根 鮎にがうるか
手毬冬瓜 新蓮根小袖寿司
新丸十レモン煮
千代口
くみ上げ湯葉 イクラ
山葵 割ボンジュレ
梶の葉

吸物
(清汁仕立)

焼目伝助穴子 カンナ冬瓜
水無月豆腐 輪柚子

造里

茂魚 鰯
山葵葉 青さゼラ寄せ
針南瓜 大根剣 山葵
松前醤油

蒸物

小鯛鳴門蒸し カンズリ卸し
焼舞茸 打ち葱

焼物

鰹独活八幡巻 土佐梅肉
生姜甘露煮 鰹肝時雨煮 松葉刺し

冷物

神戸牛ロースト 冷やしトマト添え
茄子田舎煮 グリーンアスパラ
白髪葱

揚げ物

小蛸の天婦羅
らっきょうのフライ 青唐
焼葱味噌
ほうじ茶塩

食事

茗荷御飯 吸とろろ

香物

茄子辛子漬け 胡瓜 紀ノ川漬け

留碗

赤出汁

木の実

日本酒アイス レーズン
パイヤ キウイ
ミニトマトコンポート
マラスキーノゼリー掛け ミント

食前酒

初夏に似合いの爽やかなワイン

木原

本日は、「風待月会席」と題した御献立をご用意しました。食前酒のジンジャーワインは、ジンジャーと白ワインを同割にし、さらにそれを炭酸水で同割にしました。

小山

蒸し暑い六月にぴったりの爽やかで美味しい食前酒だと思いました。



木原 俊 料理長



小山 和夫 運営本部部長常務理事

木原

六方に剥き、水に晒した後、塩で揉み洗いでぬめりを取り、灰汁抜きをしました。十杯の出汁が九杯ぐらいになるまでゆっくり炊き込み、ほんの香り程度に淡口醤油を落としました。

小山

しっかりと味が付いているものの中に、葱を使うようにして「のびる」をアクセントにしているところに面白みを感じました。全体のバランスがとれており、勉強になります。もう一つの料理の「ずいき」はどのように戻されましたか。

木原

皮を剥き、酢水に浸けて灰汁止めをし、作取りしました。そして、鷹の爪と大根卸を入れた湯で茹で、丘上げしました。粗熱が取れたら水で洗い流し、地に浸け込みました。

小山

食材と美味出汁のバランスが良かったと思います。

木原

美味出汁は、出汁八杯ぐらいで、追い鰹をしています。

小山

ボリュウムのある素晴らしい先附でした。

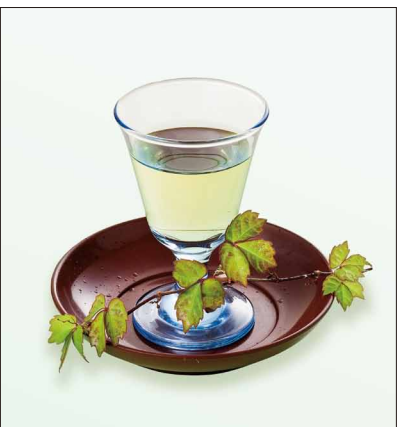


◆ 国民の食のレベルアップに貢献 ◆

日本の伝統料理である会席料理の食材と作り方を紹介することにより、
『食の不易流行』を伝え、そのノウハウを広く国民の食生活の向上に役立てていただきます。

先附

食材同士が相性がよく、二種類の料理のバランスもよく



木原

先附には二種類の料理を作りました。鮑艶煮には活け鮑を使いました。タワシで洗い、昆布蒸しにし、身を殻から外して、艶煮にしています。

小山

煮汁の割合を教えてください。

木原

酒四、味噌一、淡口醤油〇・八、砂糖適量、みじん生姜です。最初にこの地で鮑をサッと蒸かし、丘上げしました。その後、地だけを詰めて、その地で鮑を絡める要領で仕上げています。

小山

とてもうまく作っておられます。

木原

車海老は、色出した後、出汁九杯でサッと沸かし、丘上げしました。そして地を冷やし、車海老を一晚浸け込みました。

小山

里芋白煮がきれいに美味しく炊き上がっています。

前菜

工夫と技が生み出した美しい逸品

木原

鰯山椒煮の鰯は五枚に卸し、骨切りするように庖丁を入れて身に模様を付け、塩をしました。牛蒡は湯がいてから水に晒しておきました。その牛蒡を芯にし、鰯の皮目を内側にして巻き込み、竹の皮で結びました。その後、溜まり醤油を入れた九杯ぐらいの出汁を沸かし、その中に鰯を入れました。そして八五〇℃ぐらいの温度設定にしたコンベクションを使い、沸騰させないようにして約一時間かけて蒸し煮にしました。

吉田

鍋で炊いたら、これだけふわっとした軟らかさに仕上がらないと思います。真っ黒に炊き上げたことで、前菜の料理全体が引き締まっています。花山椒もきれいですね。

木原

当ホテルの庭で育てている花山椒です。塩と炭酸塩で揉んで、三十分ぐらい置いてから、銅鍋で沸かした湯にサツと入れ、色出ししました。その後、トレハロース水に浸け、しっかりと色を止めています。

吉田

才巻ずんだ百合根の作り方をご説明ください。

木原

枝豆は、塩湯がきし、薄皮まで剥いて、小さく切っておきました。海老は湯がいて開いておきました。百合根は、蒸して裏漉しし、二枚鍋で練った後、当たりを付け、枝豆と合わせました。それを棒状にして海老を巻き付けました。

吉田

百合根にはどのような当たりを付けられましたか。

木原

少し甘めの八方出汁を使いました。鮎は、三枚に卸し、はらわたを取っておきました。



坂口 保則 副会長



ザ グランリゾート 赤穂 料理長
尾鷲 敏之氏



吉田 功 会長室長

造り

清涼感のある器に

海の幸の美味しさがたっぷり

尾鷲 して色をしっかりと出しました。その後、吸地八方に浸けています。六月らしい吸物です。ごちそうさまでした。

木原 旬の茂魚と鮪を松前醤油でお召し上がりいただくと思いました。ゼラチンで固めた青さ海苔もお付けしています。

尾鷲 キリコ風の器がきれいで、清々しさを感じます。切り身が大きく、見た目以上にボリュームを感じながら、海の幸の美味しさを堪能することが出来ました。松前醤油の作り方を教えてください。

木原 酒三に差し昆布をし、火を入れてア



吉田 はらわたは、塩をして臭みを取り、裏漉した後、柚庵汁に溶かし込みました。その柚庵汁に鮎を漬け込み、焼いています。

吉田 うるか苦みが適度につって美味です。手毬冬瓜が美しく、初夏らしさを感じます。

木原 手毬冬瓜の作り方は、まず海老を剥き、玉酒で洗いました。そして刃叩きし、搦り身を少し入れて丸に取りました。その後、出汁でサツと炊き、熱いうちに丘上げし、薄く剥いた冬瓜を貼り付けました。

吉田 どのような出汁を使われましたか。

木原 先附の艶煮のような出汁です。ただし、この料理では詰めずに使っています。

吉田 新連根小袖寿司は、天に盛った梅肉が効いています。

木原 寿司ネタの新連根は、桂剥きにし、酢取りにしました。梅肉には、酸味



吸物

御椀から溢れる水無月の季節感

尾鷲 三角の豆腐に小豆が添えられ、見た瞬間、水無月の季節が伝わってきました。鰹の香りが立った美味しいお吸物です。余談ですが、「伝助穴子」は関西と瀬戸内海地方だけの呼び名のようなですね。

木原 大きい穴子を意味する地方名のようなです。その伝助穴子が旬に入りました。

吉田 うまく仕上げておられます。くみ上げ湯葉は割ボンジュレで美味しくいただきました。このジュレの割を教えてください。

木原 出汁三、ボン酢一にところみ剤を加えました。

吉田 ところみ剤を使われるなど、全体的にいろいろ考え、工夫して作ってられます。見た目にきれいで、美味しく、本当に良い前菜でした。ありがとうございます。

の強い梅干しを使っています。種を取り除いて裏漉しし、粉鰹と砂糖で味を調え、二枚鍋で火にかけました。最後に煎り酒で伸ばしています。新丸十レモン煮は、新丸十を切り出して面取りし、水に晒した後、一昼夜梔子水に浸け込みました。次の日に火にかけ、水に晒しました。五百蜜に移し、スライスレモン、コアントロー少々を入れ、沸騰させないように気を付けながら一時間ほど煮詰めました。

蒸物

ふんわりした小鯛がくるむ
磯の香りのわかめそば

尾鷲 ルコールを飛ばしました。濃口醤油二を足して、もうひと煮立ちさせ、大量の鰹節を加えました。そして三週間ほど寝かせています。

木原 実に良いお造りだったと思います。ありがとうございます。



木原 小鯛鳴門蒸しには、池島フーズ株式会社のわかめそばを使いました。麺に若布が練り込まれていることから「鳴門蒸し」と名づけています。このそばは腰が強いので、いったん湯がいておきました。

坂口 小鯛はどのように処理されましたか。

木原 三枚に卸し、軽く塩を振り、身の方だけを昆布押しにしました。その身でそばを巻き、蒸し上げました。そ

焼物

鰻の豊かな美味しさを堪能

坂口 して青葱の青い部分だけを針打ちにして盛っています。

木原 ふんわりした小鯛の食感と、葱の歯触りを楽しめました。また、もっちりした歯応えのそばから磯の香りが漂い、私も使ってみたと思います。カンズリ卸しのピリツとした辛さも効いていました。

木原 鰻独活八幡巻の鰻は、卸してから軽く塩を振り、骨切りしました。その後、バーナーで皮目にだけ火を通しました。独活は、剥き、酢水に浸けて灰汁止めをし、吸地八方で軽く炊いておきました。そして鰻でその独活を巻き、若狭地を一度掛けて焼き上げ



尾鷲 丁寧に庖丁を入れられているため、舌に骨が当たります。また生臭みが全くなく、本当に美味しく仕上がっていました。

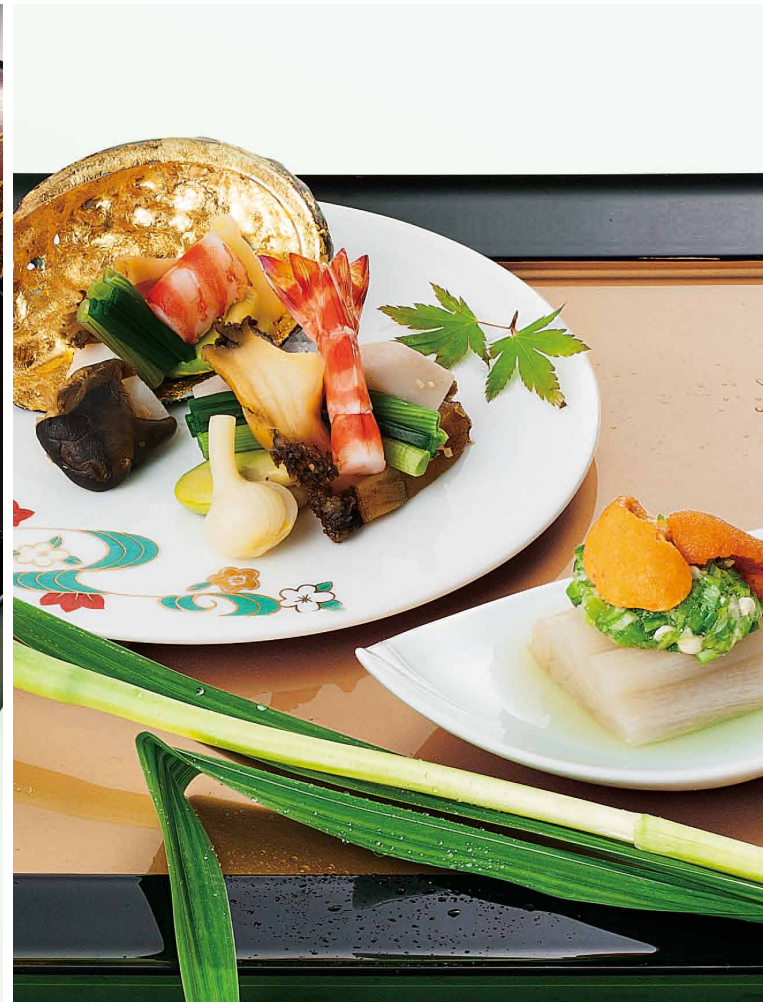
木原 水無月豆腐は、液卵一に対して出汁二を合わせました。さらにこの出汁二に、ホワイトアスパラペーストを合わせて当たりを付け、蒸し固めました。

尾鷲 口当たりが滑らかで、美味です。冬瓜の色と美しさが際立っています。どのように色出しをされましたか。

木原 皮を剥いて薄く塩を搦り込んでおき、次の日にもう一度塩を搦り込み、トレハロース水を沸かして湯がきました。そして冷たいトレハロース水に落と



たので使わせていただきました。穴子はぬめりが多いので、庖丁でよくしごきました。軽く塩をまぶしておき、その後、もう一度塩を振って揉みました。それからこそぎ、臭みを抜くためにバーナーで皮目だけを炙りました。



山崎 良信 幹事長専務理事

山崎 小蛸の天婦羅をご用意しました。小蛸は、片栗粉を使ってぬめりを取り、霜降りした後、コンベクションを使って九五℃で四十分ほどかけて蒸し煮にしてから、揚げています。衣はサクッと、中の小蛸はとても柔

揚げ物
柔らかく煮にされた小蛸が
サクッとした衣をまとう

清水 どれくらいの時間炊かれましたか。
木原 アルコールが飛ぶ程度です。茄子は、適宜切り、皮目に切れ目を入れた後、油で揚げました。地は二等分し、半分は冷やしておきます。もう半分は沸かして、揚げた茄子を入れて油抜きします。その後、冷やしておいた地に浸けました。
清水 地はどのような割合ですか。
木原 出汁八、味噌一、濃口醤油〇・五、淡口醤油〇・五、砂糖少々です。
清水 メインのローストビーフも野菜もすべて美味しくいただきました。ありがとうございました。

冷物
主役のロースと野菜の持ち味を
最大限に引き出す

木原 神戸牛ローストは、塩と胡椒を振り、ニンニクパウダーを軽く搗り込み、一晩置きました。そしてフライパンで全面に焼目を入れ、コンベ

坂口 鰻の肝という貴重なものを美味しくいただきました。鰻の美味しさを二度味わえる焼物でした。勉強になりました。

木原 鰻の肝は、酒四、味噌一、濃口醤油〇・五に、砂糖、みじん生姜を加えて炊き上げました。

坂口 色がきれいで、カリカリとした食感が残っています。灰汁も回らず、うまく仕上がっていると思います。

木原 生姜は、小角に切り出し、水に晒した後、三十分間、圧力鍋にかけました。そして再び水に晒し、丘上げし、五百蜜に入れ、二十分間、圧力鍋で加圧しました。

坂口 そのまま食べても十分な甘みと塩気があって美味でした。もう一切れは、土佐梅肉を付けて美味しくいただきました。

木原 前菜で使った梅肉に煎り酒を加えて伸ばしました。

坂口 若狭地の割を教えてください。

木原 出汁四杯に、白醤油を少しずつつ加えながら口当たりで味を調えました。

山崎 美味しくいただきました。ありがとうございました。

木原 ほうじ茶を乾煎りした後、フードプロセッサにかけ、裏漉し器でふるいにかけてみました。それを塩と合わせて当たり鉢で細かくしました。

山崎 たか。

木原 もろみ味噌など、いろいろな味噌を合わせ、焼いた葱を混ぜ込みました。

山崎 ほうじ茶塩は胡麻のような風味があります。どのようにして作られましたか。

木原 らかく仕上がっています。出汁で炊いているような感じですね。はい。八杯の出汁に昆布などを入れています。らっきょうは、兵庫県三田市の島らっきょうで、一皮剥き、パン粉を付けて揚げました。青唐は素揚げにしています。



清水 クッションをオープンに設定し、最初に九〇℃で十五分間、続いて温度を八〇℃に落として十五分間、火を通しました。

木原 肉の硬さも味も申し分ありません。冷やレトマトには少し酸味があり、その酸味の中に甘味も感じられます。調理法を教えてください。

木原 トマトを湯剥きし、一口大に切り出し、鍋に入れました。そして純米味噌をひたひたに入れ、形が残るよう弱火で炊きました。その後、鍋ごと氷水に浸けて冷やしました。純米味噌を使ったのは甘さを抑えられるか



清水 末広 会長補佐

食事・香物・留碗・木の実 二種類の美味しさを味わえる

茗荷御飯



尾崎 滋 筆頭会長代行

木原

尾崎

暑くなってくると食欲を落とされる方がいらっしやいます。そこで最初に、ほどよく酢を効かせた茗荷御飯を召し上がっていただき、次にとろろを掛けて少し違う味わいの茗荷御飯を楽しんでいただく趣向にしました。作り方を説明してください。

茗荷は、色の付いた部分と、白い部



尾崎

木原

香物はあつさりしたもののばかりで、美味しくいただきました。焼茄子と刻み葱を具にされた赤出汁は、風味よく仕上がっています。赤味噌だけを使われたのですか。

分を分け、針打ちにしました。色の付いた部分は、湯がいて酢取りにしました。白い部分の半分を御飯と一緒に炊き、もう半分は、炊き上がった御飯に混ぜました。酢取りした茗荷は天盛にしました。

木原

尾崎

見栄えがよく、茗荷の香りをうまく生かされています。茗荷御飯はどのような出汁で炊かれましたか。



尾崎

木原

尾崎
木原

尾崎

をほんの少量加えています。デザートは「木の実」と名付け、二種類ご用意しました。一つは、広島県福山から取り寄せた酒粕を使い、日本酒アイスを手作りしました。卵黄十八個、グラニュー糖一二五g、塩小さじ四分の一、エバミルク三四〇g、生クリーム五〇〇cc、酒粕二七〇g、牛乳一五〇ccを合わせ冷蔵庫に入れ、何度も取り出し、空気を入れるようにしてかき混ぜました。

美味しいアイスクリームです。もう一つのミニトマトコンポートの作り方を教えてください。

ミニトマトを湯剥きし、煮切った白ワインに入れ、ひと煮立ちさせた後、冷やしました。

マラスキーノはリキュールですか。サクランボのリキュールです。板ゼラチン一枚に対し二〇〇ccのマラスキーノを固め、刃叩きし、フルーツに掛けました。

リキュールがちよっと効いて美味でした。勉強させていただきました、ありがとうございました。

全体的な感想

森口

有馬がウリにしている神戸牛をはじめ、鮎や茂魚などこの季節の食材をしっかりと使っておられます。癖のある穴子も上手に調理され、良い吸物に仕上がっていました。全体的に美味しい料



ザ グランリゾート 有馬 料理長 木原 俊氏、ザ グランリゾート有馬 支配人 畑 壽樹氏、ザ グランリゾート 赤穂 料理長 尾崎敏之氏と連合会役員



森口 富士夫 会長

理を完成されていきました。色彩も味も良かったと思います。一首詠みました。
雨あがり 螢の灯 有馬川
(敬称略)