

味の歳

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 兵庫県

ザ
プ
リ
ン
セ
ス
有
馬
リ
ゾ
ー
ト



11

November 2015

霜月

旬のヒント

北新地しみず

境 勇樹

ホテル天山閣 海ゆう庭

片岡 宏二

美作カントリークラブ

安川 薫

ハトヤ観光グループ 和食「舞」

長島 良一

京都ガーデンパレス

遠藤 正博

味の饗演

彦根キャッスルリゾート&スパ

足立 卓也

ザグランリゾート 近江舞子

清水 末広

純和風料理旅館 き乃家

高田 哲治



外 観

「ザ グラン リゾート プリンセス 有馬」は、その名が語るように日本一を完備しているもの、全ホテルは一貫して自国の料理だけで直球勝負をしている。

同ホテルの和風大浴場と洋風大浴場は、神経痛や筋肉痛などさまざまな効能を持つナトリウム・カルシウム・塩化物泉を利用して。赤外線サウナを始めとして多種多彩なクア設備も好評だ。グループ内で最大規模を誇るだけにエステサロン、屋



客 室

日 本人は外国の料理を巧みに取り入れてきたと言われ、その結果、さまざまな国の料理を味わえるようになった。そんな人々の幅広い食のニーズに応えようと、和洋中のレストランを備えるホテルは多い。その中で料理のジャンルを日本料理だけに絞り、高い顧客満足度を獲得しているホテルがある。株式会社 大倉グループのホテルである。

自国の料理で顧客満足を獲得

同社は、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、そのうえ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。



エントランスロビー

内温水プール、子供用屋内温水プール、プールバー、コンベンションルーム、バーラウンジなど充実の施設を備える。そのようなハード面以上に、会員が評価するのが、料理と料理人やスタッフによる心からのもてなしだ。総料理長を務めるのは、株式会社大倉執行役員の小山和夫氏である。今年、六十歳の大台に乗った小山氏の人生の軌跡をたどってみた。

小山氏は兵庫県に生まれ、早くから料理に興味を持った。料理人が登場した映画やテレビドラマの影響も少なからず受け、手に職をつけよう

必要なのは料理の技、そして豊かな人間性

ザ グラン リゾート プリンセス 有馬

小山 和夫

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。



「和食がユネスコの無形文化遺産に登録されておよそ二年経ちました。日本料理の真価をもっと広く発信していかなければならないと考えています」と意を固くする。

「今日作った料理が最高ということ決してない」と断言し、料理道に出发点はあっても、終着点はないと説く。「まだまだ勉強の余地があり、これからも常にひたむきに料理に向

かっていきます。若手に料理を作っ

て見せることも、言葉で教えることも大切ですが、それ以上に私の背中を見て育ってくれば幸いです。次世代の人たちにぜひとも日本料理の魅力伝えていきたい。料理人は、やはり技が必要な仕事です。ただし、人間性を磨かなければ、最終的に良い料理はできませんから、内面的な成長も願っています」

今年、一般社団法人 日本調理師連合会が公益社団法人となったことを受けて、こうも語る。

「森口会長や尾崎 滋先生がいらっしゃって、公益社団法人 日本調理師連合会の現在の形が築かれました。弊会を後世に残していくことで、料理界がより発展するよう努めていかなければならないと引き締めています。これまでは副会長を務めさせて

いただき、公益化を機に本部理事を仰せつかりました。私についてきてくれた若手も励みになっていてほしい。しょうし、私は改めて襟を正して精進していくつもりです」

料理を作る姿からは繊細さが漂い、語る言葉からは真面目さがにじみ出る。雑念がなく、集中力が高い。一貫して仕事に誠実に向き合いつながり料理道を歩んできたことが今日の大役を導いたようだ。後進の育成など重責を担いながら、その道は果てしなく続く。



調理師のみなさん
【後列左より】
司辻 和行 岡山 雄太
渡部 健太郎 料理長
小山 和夫 総料理長
河藤 隆行 総支配人
千々松 潤治 課長 森口 富士夫
村岡 竜也 木原 俊 料理長
【中列左より】
森田 潤三 則光 拓也 後藤 大輔
島内 真 上谷 好美 野口 憲多
荒木 悠輔 江口 陽輔
【前列左より】
鎌倉 大珠 小川 一朗 森口 善貴
山本 祐也 池田 智貴 武方 裕太
安藤 翔太



屋 内 温 水 プ ー ル

の料理長に就任。二〇〇八年に同社が「株式会社 大倉」に社名変更、会員制リゾートクラブ「ジャンボクラブ」が「ザ グランリゾート」に改称し、その翌年の二〇〇九年に小山氏は総料理長となり、二〇一四年には「株式会社 大倉ザ グランリゾート」執行役員に就任した。

伝えたい、日本料理の真価

同 ホテルには個人・法人の顧客が連泊することが珍しくなく、

だが、小山氏に言わせれば「それは苦でなく、やりがいや楽しみ。そして勉強になる」。実際、料理を实践と座学で学び続け、自身の献立について説明するときは、「五節句料理」「宮廷料理」などの言葉が発せられ、日頃の研究の深さが伺える。

二〇一三年に質の向上を目指したのは八寸である。八寸とは、その名の通り八寸（約二十四センチ）四方の器に盛って供される前菜である。毎月、全ホテルの八寸の写真画像とレシピをEメールで受け取って

チェックし、きめ細かい指導を行う。これにより各料理長の腕に磨きがかかった。

「日本料理は、五味・五色・五法を基本に作られるものであり、それらのすべてを駆使しなければできないのが八寸です。これを大切にしながら、器に四季の風景を描きます。森口 富士夫会長が作られた素晴らしい八寸には刺激を受けてきました」

優れた八寸を選ぶ社内表彰制度も敷いた。今年からは全ホテルの御腕のチェックも加わった。



客 室

ザ グランリゾート プリンセス 有馬

TEL 078-904-1566
〒651-1401
兵庫県神戸市北区有馬町1338



～「味感」読者限定企画～
体験宿泊プラン 12/27 宿泊まで

(1泊2食付)	平日泊	土曜日泊
特撰コース	19,764円	21,384円
おすすめコース	14,364円	15,984円

ご予約・お問合せ ザ グラン リゾート 事務局
06-6353-1955



経営資源は人、モノ、金、情報と言われるように、まず人がないと企業は成り立ちません。フロントにもレストランにも、人々が必要となり、人材を人材にしなければならぬと考えています。



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート事務局 課長
千々松 潤治

事業活動自体が社会貢献になることを目指して

料理は生命線

森口 本日は、兵庫県・有馬の温泉地にある「ザグランリゾートプリンセス有馬」さんをお訪ねしました。貴館は株式会社大倉さんが経営される「ザグランリゾート」グループホテルの看板ホテルで、御社は既に、創業五十周年を迎えられたと記憶しています。

千々松 当社は一九六二年の創業で、大阪市内において建売住宅の販売を始め、その二年後に法人化しました。一九七四年に会員制リゾートクラブの営業を開始し、現在、全国のリゾート地二十カ所に会員制のホテルと、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有しています。

森口 グループホテル全体で、料理とサービスに力を入れておられますね。

千々松 「より快適に」「すべてのお客様にご満足いただける」リゾートライフをテーマに、料理とサービスに注力しています。グループホテルの客室数は二十室から七十四室と、客室数を抑えた分、行き届いたおもてなしができるようになっていきます。料理のジャンルは日本料理を中心としており、高い技を持つ和の料理人が真心を込めてお料理をお作りしています。さらに、スタッフがほぼよい距離感を保つことによって「自分の別荘」にいるように安らいでいただけるサービスのご提供に努めています。



外 観

株式会社 大倉 ザ グラン リゾート事務局 課長

千々松 潤治 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。

森口 日本一の施設でも料理が悪ければ、お客様の総合評価は大幅に下がります。私どものホテルは会員制ですので、繰り返し利用していただくことがクラブ運営の鍵になります。一つのホテルで不満を感じられれば、お客様の心は離れてしまいます。逆に満足されると、次はグループ内の別のホテルを利用してみようかという気持ちになってくださいます。大げさな言い方かもしれませんが、料理は私どもの生命線です。

千々松 先日、料理に特化した「ザグランリゾート」のパンフレットを制作し、全ホテルの料理長を紹介しながら、当社の料理に対する取り組みをお伝えしています。

森口 発展する飲食店やホテル内の料理店には良い料理人が活躍しているものです。グループの総料理長の小山和夫氏はこの業界屈指の料理人であり、良い料理を作っているというよりも、献立

千々松 をきちつと組み立て、料理全体を作り上げている感じですね。

森口 森口会長にそうおっしゃっていただけると光栄です。現在、当社の社長、小山総料理長、担当役員、そして私を含めた運営本部の者が全ホテルに向き、館内外の状況やサービスをチェックし、実際にお客様にお出しする料理も試食しています。各ホテルの料理長にすれば、同じ和の職人である小山総料理長からの指摘には得るものが多いと思います。また、そのようにマネジメントクラスの者がお客様の立場に立つて気づいた長所や改善点なども含めた感想を述べ合うことにより、料理とサービスのクオリティーが常に向上していると思います。抜き打ちのチェックなども行い、安定した料理の提供にも努めています。私は料理を作ることでは門外漢ですが、試食と意見交換を重ねるうちに料理に興味がわき、この

森口 分野の勉強をするようになりました。そうお聞きすると嬉しくなります。

千々松 オナーや管理職者の料理への関心が高いと、料理人はやる気が出ます。これからも大いに関心を持っていただくことを願っています。ところで、この仕事をされていて、一番難しいと思われるのはどのようなことですか。

森口 スタッフの持つている力を最大限に活かすことです。また、ホテル業は究極のサービス業であり、奥深いものです。しかしゴールがないだけ伸びしろがあり、エンドレスの仕事であるからこそ、大きなやりがいを感じます。

千々松 仕事柄、お客様から高度なご要望やクレームが寄せられると思いますが。ただ、そういうお声の中に、より良いサービスにつながるヒントが隠れていることがあります。また対応に満足していただけたことをきっかけに、「ザグランリゾート」のファンになって

対談



各部署の人材がプロにならないんですよね。職人と言えば、料理人や大工さんなどがすぐ頭に浮かぶようですが、仕事に就く人すべてが職人です。例えば事務員も事務の職人でなければなりませんね。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 富士夫



森口

の料理が素晴らしいかった」というように固有名詞を書いてお褒めいただくことがあります。それを表彰し、当社の会報誌にも載せて発信しています。素晴らしい取り組みです。山形県の有名旅館「古窯（こやま）」さんが、毎月社内新聞を私に送ってくださいます。お客様からの指摘を受けた事例を紹介しながら、「ご指摘ありがとうございます。早速直しました」と改善の報告をされています。専属の部署やスタッフを置いて取り組んでおられるようで、企業努力されていることをひしひしと感じました。

「人材」を「人財」にする

教育を実施

森口

何もおっしゃらないお客様が一番怖いですね。私が経営する日本料理店のお話になって恐縮ですが、アンケート用紙に「寒かった」と書かれたことがありました。その場で「冷房をゆるめて」と言ってくださったら、もちろん、すぐ対応できたのですが……。その場で言ってくれなくて、その不満を持って帰ってしまう方が一番怖いんですね。お客様が感じたことを察知し、こちらに伝えられる前に行動を起こすことが一番のポイントになってくるのです。うけれど、なかなか難しいことです。私どももアンケートにご協力いただき、おもてなしの質の向上に努めています。またお客様のお声を反映し、「お客様のお褒めの言葉表彰」という表彰制度も設けています。「小山総料理長

千々松

れるように、まず人がないと企業は成り立ちません。とりわけサービス業です。フロントにもレストランにも「人」が必要となり、人材を人財にしなければならぬと考えています。各部署の人材がプロにならなければならぬですね。職人と言え、料理人や大工さんなどがすぐ頭に浮かぶようですが、仕事に就く人すべてが職人です。例えば事務員も事務の職人でなければなりません。

森口

そうですね。最近、「予約センター」でお客様からの予約を承るオペレーターの教育を強化しています。週一回ロールプレイングを取り入れ、お互いの長所・短所を指摘し合っています。旅行の始まりとも言える予約の時点で、お客様に「このホテルは期待できるな」と思ってもらえるよう、声のトーンを一段階上げて電話をとろうと指導しています。スキルアップは会社のためであり、本人のためでもあると思っています。

森口

家庭でとる電話と、サービス業の仕事でとる電話の対応は異なります。トーン



(左より) 千々松潤治 課長、森口富士夫、河藤隆行 総支配人

を上げることは大切で、私もよくそのことを教えています。

まずはブランディングを確立

千々松

私どもの仕事は、お客様に喜びをご提供するものです。CSR (Corporate Social Responsibility：企業の社会的責任) という観点からも、私ども企業が存在し、事業活動すること自体が社会貢献になるよう心がけています。食材に関しては、各ホテルのある土地で育まれたものを使い、地産地消を実践しています。

森口

清掃活動にも積極的に取り組んでおられますね。

千々松

地域によって異なりますが、支配人が早朝にホテル周辺の掃除なども積極的に行っています。

森口

「ザグランリゾート エレガント 淡路島」も清掃活動を積極的に進めておられ、地域貢献の一環として、地域の方も参加できる夏祭りも行われていました。「ザグランリゾート」さんでは、よく大物歌手を招いたイベントを開催されていますね。

千々松

二カ月に一度開催しており、好評を博しています。NHK紅白歌合戦に出場されるような方は大ホールで歌われることがほとんどです。「ザグランリゾート プリンセス 有馬」のコンサート会場の収容人数は百名規模です。で、近い距離でショーを楽しんでいた

思っており、自らやりこなしているというのでは、それによって出てくる成果も、本人の成長の度合いも全く異なってくる。前者の場合、指導する者がどれほど教えても仕事をなかなか覚えられませんか。これは本人自身に、それだけの余裕があるなしの問題になりますかね。

千々松

仕事に対する姿勢や考え方が違うんですね。中途半端な気持ちで働くと思いがちですが、本気で仕事をすれば、良い知恵やアイデアが生まれてきます。全く同感です。真剣に仕事に取り組む、悩んだり苦しむと、自然に知恵が出てきますよね。

森口

お客様で、当社ではスタッフがいろいろなアイデアを出してくれています。本気で仕事をしてくれているんだと思います。「今日の成功が明日の失敗」と言われるように、同じことを繰り返すだけでは前進はありません。当社の社是には「現状に満足することなく」という言葉が使われており、これからは常に良いおもてなしを追求したいと思います。

森口

満足すること自体、すでに慢心していることになり。良い心がけだと思います。ホテルは飲食店に比べて、お客様をお迎えしてからお見送りするまでの時間が格段に長いので、ご苦労が多いとお察しします。その間何が起るかわかりませんが、気を抜けません。今日も大阪の施設で食中毒が発生

だけです。このようなイベントを開催される場合は、利益を求められることが多いようです。当社は本場にサービスの一環として開催していますので、会員権をお持ちの方の楽しみの一つになっています。「ザグランリゾート エレガント 淡路島」と、昨年オープンした「ザグランリゾート エレガント 富士河口湖」でも開催し、関東からも関西からも利用していただきやすいようにしています。

森口

そうして全国にいらっしゃる会員さんの満足度を獲得されているのです。最後に、抱負をお聞かせください。

千々松

当社は今日まで豊かな実績と歴史を重ねてきました。諸先輩方が残した有形・無形の財産を礎に、少しずつステップアップしていきたいと思っています。まずは「ザグランリゾート」のブランディングの確立が必要です。ブランディングとは、単なるロゴマークやビジュアルでの訴求ではなく、「企業価値や事業価値の向上」であると考えています。社員一人一人が当社で働いていることに誇りと自信を持って日々研鑽し、「リゾートなら大



レストラン

千々松

したニュースを耳にしました。「ザグランリゾート」さんにおける衛生管理についてお聞かせください。当社は社内規定でセクションごとに確認・禁止事項を設けており、毎月、項目の一覧表を従業員に配布しています。それを読んで確認後捺印し、本社に提出することになっています。さらに調理場やフロントなど各セクションの全スタッフが揃ったときに全員声を出して読み、先輩社員が各項目の意味を噛み砕いて、事例を加えながら後輩に教えるようにしています。そういう形で事故防止を徹底しています。

森口

印鑑を押すという手法は初めてお聞きしました。

千々松

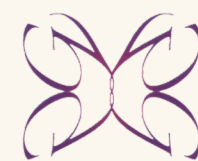
経営資源は人、モノ、金、情報と言われ、倉」と世間の方々に評価していただける日本一の会員制リゾートクラブを目指しています。その上で、ホテル業や旅館業という業界を盛り上げていければ幸いです。またユネスコの無形文化遺産となった「和食」の素晴らしい素晴らしをお客様に伝え、未来の和の料理人の育成も含めて日本料理の継承にお役に立てればこの上ありません。

森口

さらなる飛躍をお祈り申し上げます。本日はありがとうございました。

(敬称略)





プリンセス 有馬

—霜月御献立—

造り

紅葉鯛皮霜
伊勢海老 中トロ
錦繡けん
坂本菊 水前寺
土佐醤油 煎酢



座付

玄猪包 猪子餅



煮物

海胆蕪菁 蓮根餅
友地飴 生姜
揉み海苔



椀 薄葛仕立

雲子豆腐
京人参 京三ツ葉
松葉柚子



八寸

鯖小袖鮓 蟹の遠山見立
鶉照焼 山茶花百合根
秋色多良子 内子煎餅
木守柿





揚物

卷蝦毬揚 板雲丹 昼鰯
銀杏
抹茶塩 酢立



食事

合せ味噌
粟麴 滑子 若布
辛子
舞茸・栗・零余子御飯

香物

赤蕪 野沢菜
昆布



焼物

甘鯛唐墨焼 烏賊柘榴焼
黒皮茸辛子合
葉地神



酢物

赤貝養老メ
凍柿 セルフィーユ
くこの実 帛紗黄味酢

デザート

フルーツゼリー
栗金団





ザ グラン リゾート エレガnte 淡路島
料理長 池内 強氏



株式会社 関西割烹調理士紹介所
所長 森口 尚欣氏



ザ グラン リゾート プリンセス 有馬
料理長 渡部 健太郎氏



上野 研二 理事



ザ グラン リゾート 天の橋立
料理長 佐野 進一氏

上野 品を創り上げておられるのだと思ひました。

小山 多良子は酒に掛け、重しをのせて水分を抜きました。それを、炊いて下味をつけた人参で巻き、さらに龍皮昆布で巻きました。

上野 人参を軟らかく炊いておられ、多良子の軟らかさとマッチした食感にされていきました。また多良子の自然な色合いが良かったと思います。龍皮昆布も含めた全体のバランスもとれています。拝見するにつれ、料理の発想力が広がってきそうです。

小山 内子煎餅は渡蟹の内子七、練り玉三を合わせて薄く伸ばし、紅葉の型に打ち抜き、油で揚げました。

上野 きれいに揚がっています。木守柿（こもりがき）とも言ふは、来年もよく実るようにとお願いを込めて、木になった柿をすべてがず、一つ、二つ残しておく柿のことですね。ちょうどその時期の赤色が出ていると思います。木の葉が落ちている景色にも晩秋を感じます。

小山 南瓜を蒸して練り上げ、柿の形にしました。

上野 すべて美味しくいただきました。なかなかお目にかかることがないような素晴らしい八寸で、感動しました。小山総料理長に負けないよう、私も頑張りたいと思います。ありがとうございます。

上野 芸術的な八寸です。料理全体に黄、赤、青、緑とさまざまな色が揃っていて、彩りのバランスがよく、上品さも感じます。写真を撮って、見ているだけでも楽しめるほどの美しさです。一口サイズの鯖小袖鮓は、形がきれいで、品の良さを感じます。どのようにして作られましたか。

小山 鯖に少し強めに振り塩をし、一晩置きました。それを酒塩に一時間浸け、酢一に、水一、味醂一を加えたもの

八寸 料理人の技と感性が描いた 晩秋の風景

小山 白出汁四、濃口醤油一、味醂一を合わせ、梅干しを入れ、二割ほど煮詰め、差し鰯をして冷やしました。その出汁に対して、一割の柚子酢を加えました。

佐野 〆縫りにされたのは紅芯大根ですか。

小山 はい。蔓紫は、さっと湯がいて地に浸けました。

佐野 この季節にぴったりの器を使い、きれいに盛り付けをされています。自分の料理の参考にさせていたかどうかと思いました。このような座談会に初めて出席させていただき、とても勉強になりました。ありがとうございます。



小山 甘鯛唐墨焼の甘鯛は、三枚に卸し、切り身にし、酒塩に一時間ほど浸けました。そして軽く塩を振り、そのままおいて乾かした後、焼きました。それから唐墨の香煎を振り、もう一度焼いています。

池内 甘鯛唐墨焼の甘鯛は白甘鯛ですか。

小山 はい。

池内 唐墨の香煎はどのように作られましたか。

小山 唐墨の薄皮をとって、卸し金で卸し、炒り玉と合わせて煎りました。

池内 唐墨と炒り玉の割を教えてください。

小山 唐墨七、炒り玉三ぐらいです。

焼物 手間暇を惜しまず、 丁寧に仕上げた逸品



上野 魚の臭みがなく、とても美味でした。蟹の遠山見立は、蟹の身を軽く酒で洗いました。玉子の素とすり身を伸ばし、零余子を入れて山型にし、蒸しました。そうして作った真薯に、少量のすり身をつなぎにして蟹の身をつけ、再度蒸しました。

上野 晩秋の山にわずかに雪が積もった景色を描いておられ、素晴らしい一品になっています。

小山 鶏照焼には、二度挽きした鶏を使いました。そのミンチに対し、一割の白味噌、全卵、さらに一晩水に浸けて蒸した粟二割を加えました。ミンチの中に、茹でた鶏玉子を入れ、薬

山崎 蓋を開けた瞬間、とてもきれいな景色が広がり、感動しました。

小山 ありがとうございます。海胆蕪菁の蕪菁は、軟らかくなり過ぎないよう湯がきました。その後、油で揚げ、油抜きしてから、さっと炊いていま

煮物 美しさに感動、 美味さと香りを堪能

池内 美味しかったです。ありがとうございます。

小山 塩漬けの黒皮茸を塩抜きし、カサの裏側を歯ブラシで丁寧に掃除し、玉酒で戻しながら、少しずつ調味料を打ち、時間をかけてちよつと甘いめに炊きました。あえ衣には、塩麴でなく、普通の麴を使っています。軟らかめに炊いた御飯と麴を合わせ、一晩炊飯ジャーで寝かせました。それに和辛子を加え、塩少量で味をつけ、切った黒皮茸とあえました。

池内 美味しかったです。ありがとうございます。

小山 烏賊栳榴焼に使われたのはどのような烏賊ですか。

小山 スルメイカです。胴の細いものを使用しました。オカラは木耳などの野菜を入れて炊いておき、烏賊の胴に詰めて焼き、イクラをのせました。

池内 黒皮茸辛子合の作り方を教えてください。

小山 塩漬けの黒皮茸を塩抜きし、カサの裏側を歯ブラシで丁寧に掃除し、玉酒で戻しながら、少しずつ調味料を打ち、時間をかけてちよつと甘いめに炊きました。あえ衣には、塩麴でなく、普通の麴を使っています。軟らかめに炊いた御飯と麴を合わせ、一晩炊飯ジャーで寝かせました。それに和辛子を加え、塩少量で味をつけ、切った黒皮茸とあえました。

上野 少しだけ塩を入れた薄蜜に百合根を入れて火をかけ、練り上げました。それを薄く伸ばし、一日かけて吸水シートで水分を抜きました。それを抜き型で抜いて花びらを作り、オーブンで少し乾かしました。花の中央の部分は玉子真薯です。ここに、ゼラチン液を糊の代わりに使って花びらを付けました。

上野 水分をとるのがミソのようです。

小山 そうですね。打ち抜きやすい硬さに仕上げるよう気をつけました。

上野 手間をかけて芸術作品とも言える逸

小山 鶏卵の黄身がうまく中央にきていますが、何か工夫されましたか。

小山 黄身が偏らないよう、ボイルするときに軽く混ぜています。さらに、白身の部分を若干桂剥きして、形を整えました。

上野 細部にまで神経を使われていることがうかがえます。このような色の器に鶏ミンチだけを使われた一品を盛ると、料理の色が沈んでしまいが、黄身を使われたことで色のアクセントが生まれています。また山茶花百合根が見事です。この一つだけをお客様にお出ししても、満足していただけてそうです。作り方を教えてください。



山崎 良信 専務理事

山崎 燕膏を湯がいた地に味酢などを加え、葛を引いて友地餡にしました。卸し生姜の香りがよく、とても食べやすく美味です。

小山 蓮根餅の蓮根は、皮を剥き、酢水に浸け、目の細かい卸し金で卸しました。その蓮根のすり卸し一八〇g、昆布出汁一八〇g、葛九〇gを合わせて練りました。そして蓮根の味を生かすためにごく少量の砂糖と塩を入れました。



山崎 透明感のある美しい仕上りに驚きました。

小山 上がりに海胆を盛り、かぶら菜を散らし、卸し生姜、採み海苔をのせました。

山崎 味にも香りにもバランスの良さを感じました。ご馳走様でした。

揚物 食感の鍵を握るのは、 衣へのひと工夫

小山 巻蝦^{まきえ}揚の巻蝦は、頭だけボイルしておきました。薩摩芋をマッチ棒ぐ

らいの細さに切って揚げ、つなぎをつけて巻蝦を揚げました。

坂口 つなぎは何ですか。

小山 天ぷら粉にとろろ芋を入れたものです。板雲丹と畳鱈は紅葉とイチヨウの型に抜いて、みじん粉をつけて揚げました。

坂口 蝦のサクサク感と、衣のふわっとした食感が出ており、食べやすくなっ



坂口 保則 理事



味酢と白酢をざっくり合わせ、黄色に白色が少し混ざるような感じに仕上げています。

坂口 帛紗黄味酢は非常にまろやかです。これまで食したことのないような味わいをしています。これはどのようなに作られましたか。

小山 白酢は絹ごし豆腐、白味噌、酢、砂糖を淡口醤油で味をととのえました。凍柿は、富有柿をそのまま凍らせ、いったんカチカチに凍った状態にし、その後、自然に溶けるのを待って、透明感と甘みを出しました。半氷状態になったときに櫛形に切り、皮を剥きました。

坂口 白酢と黄味酢がふくよかさを与え、味を濃くしています。マイルドな美味しい酢物をいただき、ありがとうございます。



酢物 仕事を重ねただけ、深まる味わい

ています。このような揚物の場合、ガリガリと口に当たるような食感になることが多々ありますが、とろろ芋を入れた衣が、心地よい食感を出す決め手になっていると思います。この季節にぴったりの美味な揚物でした。

小山 赤貝養老メの赤貝は、掃除し、きれいに洗いました。山芋を当たり鉢ですり卸し、ごく少量の上新粉を入れ、それで赤貝を包み、甘酢に落として締めました。盛り付けるときに、黄



食事・香物・デザート

秋を感じる御飯に、

まったりとした合せ味噌汁

小山 食事に、零余子御飯をお作りしました。

尾崎 舞茸、栗、零余子と、秋の食材を使っ

て作られた御飯は「美味しい」とい
う一言に尽きます。味噌汁は、まっ
たりとした美味しさがありません。ど
のような味噌を使いましたか。

小山 白味噌七、赤味噌三です。その味噌

を溶いて追い鰹をし、筈で三回ほど
濾しました。

尾崎 若布はどのように処理されましたか。

小山 ハリワカメを水でさっと洗って、軽
く色出しをしました。

尾崎 香物の取り合わせのバランスも味も

いいですね。昆布はとても柔らかく
て美味です。それにきれいな漆黒に
仕上がっています。一日以上かけて
炊かれたのですか。

小山 半日弱ぐらいです。昆布1kgの戻し



尾崎 滋 会長代行

汁を一・三升、乾燥椎茸二〇枚の戻し
汁八合、砂糖一・二kg、酢三合、梅干
一五個、いりこ二〇〇gとたまり醬
油一升、赤酒一合、有馬山椒を適量、
そして水飴スプーン三杯を入れて甘
めに炊いています。

尾崎 デザートのフルーツゼリーはきれい

で、特に女性のお客様に好まれそ
うです。

小山 ゼリーは、丸の型に、水五合、白ワ

イン一合、砂糖一八〇g、クールア
ガー四〇gと梨を入れ、ゼリー液を
流し込んで固めました。

尾崎 丸型にしたフルーツは甘く、どの持

ち味も強調されていて美味です。梨
の品種を教えてください。

小山 幸水です。

尾崎 ツヤがあるのは何かにくぐらせてい

るからですか。



小山 マンゴーにはレモンの搾り汁、葡萄

(巨峰)は赤ワイン少量、メロ

ンはメロンリキュールを少量、
梨は白ワインをかけています。

尾崎 栗金団は、ちょうど良い硬さと

甘さに仕上がっています。座付
からデザートに至るまですべて
美味しくいただきました。あり
がとうございました。



全体的な感想

森口

見事な霜月の会席料理を作ってい
ただきました。料理の素晴らし
さを象徴しているのは八寸です。
「切れ味」を感じました。全体的
に晩秋を表現されており、美し
さや味わいなど、すべてにおいて



森口 富士夫 会長

申し分のない料理になっていました。
一首詠みました。
落葉よせ 有馬の山に 冬じたく

(敬称略)



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート 総支配人 河藤隆行氏、事務局 課長 千々松潤治氏、総料理長 小山和夫氏、
料理長 渡部健太郎氏、ザ グラン リゾート 天の橋立 料理長 佐野進一氏、ザ グラン リゾート エレガント
淡路島 料理長 池内強氏、株式会社 関西割烹調理士紹介所 所長 森口尚欣氏と連合会役員

味の郷演 きょうえん

霜月
の段

国内外で認められる日本料理の価値を伝える

日本料理は単なる料理でなく、芸術作品。
和食への関心が国内外で高まっている中、
一人でも多くの方にその価値を実感していただくために、
さらにレベルの高い日本料理を発信していきます。

◆◆ 今月の料理人と在籍店 ◆◆

純和風料理旅館 き乃糸

ザ グラン リゾート 近江舞子

彦根キャッスル リゾート&スパ



料理長
高田 哲治



料理長
清水 末広



総料理長
足立 卓也



〒605-0812
京都市東山区東大路安井角
TEL: 075-561-1230



〒520-0502
滋賀県大津市南小松1454
TEL: 077-596-0377



〒522-0075
滋賀県彦根市佐和町1-8
TEL: 0749-21-2001



〈レシピはP41〉

霜月の焚合

子持鮎昆布巻

六方海老芋

栗麩照り煮

紅葉蒟蒻

束ね菊菜

針柚子

ザグランリゾート近江舞子
料理長 清水末広