月刊専門日本料理

平成28年11月1日発行（毎月1回1日）
第65巻第11号（通巻772号）
公益社団法人 日本調理師連合会

味蕙 みかん Mi-kan

味の歳時記 ――和歌山県

ザ グラン リゾート 和歌の浦

旬のヒント

京彩旬肴 吉竹 吉竹 俊浩

旬彩 旨魯 大井 康裕

奈良パークホテル 大和料理 萬佳 奈良店 真鍋 勝志

ホテルセントノーム京都 京料理 山水 北庄司安則

鯛・たこ・穴子・地魚料理 くら蔵 片野坂 誠

味の饗演

シェラトン都ホテル大阪 日本料理「うえまち」 茅ケ迫正治

彦根キャッスル リゾート&スパ 足立 卓也

西梅田 禅園 大倉野勝男

11
November 2016
霜月

特集 味の歳時記

ただ、お客様のために ザ グラン リゾート 和歌の浦 石谷（いしたに） 征愛（まさちか）

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。

歌人に愛された景勝地

世界遺産の高野山や熊野三山を擁す和歌山県は、海にも恵まれている。その一つが和歌山市の南西部の和歌の浦である。奈良時代や平安時代から多くの歌人に愛された景勝地で、山部赤人は「若の浦に 潮満ち来れば 潟を無み 葦辺をさして 鶴鳴き渡る」と詠んだ。

この地にたつ「ザ グラン リゾート 和歌の浦」は、「ザ グラン リゾート」グループの一つである。同ホテルを経営・運営する株式会社 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を立ち上げた。〝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ヵ所に会員制のホテルを展開し、沖縄県の一ヵ所に提携ホテルを有する。ビジターのみの利用は一切なく、会員は同社が目指した通り〝自分の別荘〟にいるかのようにくつろげる。

スタッフは、会員客一人ひとりの思いを察して、適度の距離感を保つ。その上で提供する上質のサービスがもたらす安堵感は大きい。料理のジャンルは日本料理だけに絞り、これが好評を博している。

「ザ グラン リゾート 和歌の浦」では全客室からも、展望大浴場からも海を見渡せる。またラウンジやコンベンションルーム、屋内温水プールなどを完備している。連泊滞在が多く、幾度となく利用する会員はゆっくりとした時間を過ごすそうだ。初めて利用するお客様には観光も楽しみの一つである。

紀州東照宮は、徳川頼宣が父・徳川家康のために創建した神社で、「関西の日光」とも呼ばれる。紀州藩の居城となった和歌山城、西国第二番札所である紀三井寺や、和歌の神様を祀る玉津島神社なども人々を魅了してやまない。

雑賀崎港を望む

仕事場は戦場である

「ザ グラン リゾート 和歌の浦」の料理長 石谷征愛氏は一九六六年、日本海に面した港町、兵庫県津居山で生まれた。父親は漁師で、幼少期から日常的に魚を釣り、自分でさばいた。やがて友人たちは料理の世界に入っていき、自身もごく自然に料理道を志した。父親は「漁師の仕事でも、料理の仕事でも〝これで一人前〟というのはない。一生勉強やで」と息子を送り出した。

高校を卒業した一九八四年、大阪市の飲食店「千石船」に入社し、料理長であった島倉 衛氏に師事する。厳しい師匠だったが、「かわいがってくださいました。寮生活している私を休日に料理店に連れていってくださいました」と回顧する。師は、二軒の店を訪ねて石谷氏を指導した。例えば割烹料理店で〝もずく〟を食べ、次に大衆的な飲食店を訪ねてまた〝もずく〟を試食する。「味が違うだろ?」と言い、その違いを舌で感じさせた。「千石船」には十名近くの料理人がいたが、そうして連れ出されたのは石谷氏だけだった。

あるとき島倉氏の師匠である横山一郎氏が兵庫県「宝塚温泉 若水」に料理長として迎えられることになり、

フロント

調理師のみなさん
【後列左より】
河藤 隆行 ザ グラン リゾート
　総支配人
中野 恵示子
小山 和夫 ザ グラン リゾート
　執行役員 総料理長
森口 冨士夫　梶本 倫代
石谷 征愛 料理長
谷 浩和 支配人
【前列左より】
橋本 興増　大村 隆　小林 航己

レストラン

一九九三年からは、「東京第一ホテル堺」の泉 巌氏（故人）のもとで煮方を務める。「泉先生は、類を見ないほど優しい方で、会席料理の流れを丁寧に教えていただきました」

一九九八年には「ホテル日航大阪 日本料理 古都」の料理長に就任した。その後、大阪の日本料理店「曾根崎霧笛楼」、「料亭 丸三楼」、兵庫のホテル「メープル猪名川」の料理長として活躍し、二〇一五年からは「ザ グラン リゾート 和歌の浦」で腕を振るっている。

「料理をするときは、ただお客様に美味しく食べて喜んでいただきたい。それだけを考えています」という言葉から誠実さがうかがえる。また「私が育ったところで獲れる日本海沿いの魚とは違ういろいろな魚が獲れるんです」と仕事が面白くてたまらない様子だ。

石谷氏が同ホテルの料理長に着任してから、鮪の解体をイベント化するようになった。月ごとの会席料理とは別に、二ヵ月に一度変わる特別料理として「料理長 石谷征愛の特別献立と鮪の解体」を企画・開催すると、好評を博した。

石谷氏にも転職話が舞い込んだ。向板を任されると聞いた石谷氏は「それは無理です」と言ったが、横山氏は「魚が卸せればいい。あとは私が面倒をみるから」と説得し、新たな厨房で修業することを決意した。

横山氏の机の上にはいろいろな教訓をしたためた貼り紙があったそうだ。〝調理場は戦場である〟という言葉は今も忘れないと言う。「ぼやぼやせず、常に周りに気を配っておかなければならないということだと解釈しました」

毎年人気のクエ鍋会席

これまでを振り返り、「力不足の私に大切なポジションを任せていただいたことはよく理解しています。煮方を任されていたとき、向板で私の知らない仕事をされていれば、教えてもらいにいき、きちっと覚えるようにしてきました」と語る。

真面目さゆえ、自身の料理道で確かな軌跡を残してきた。二〇〇五年に大阪府市長賞、二〇一〇年に大阪府知事賞、二〇一三年に大阪国際グルメフェア 日本料理コンクールにおいて堺市長賞を受賞した。今年は、旅館産業展の第五回日本料理作品展示・コンテスト（公益社団法人 日本調理師連合会並びに一般社団法人 大阪府調理師会主催）において優秀賞を受賞している。次なる目標は、公益社団法人 日本調理師連合会のインターナショナル・美食・アカデミー賞の受賞である。同会の森口冨士夫会長は「あこがれの存在」だそうだ。

「いろいろな方に出会い、私は恵まれていたのだと思います。料理道を歩む中で、森口会長、当社の総料理長・小山にとてもお世話になりました。当社に入社してからは社長をはじめ、総支配人、支配人、多くの方にお世話になり、現在の私があります。イベントなどにも積極的に取り組み、会社の発展に少しでも貢献できるよう頑張りたいと思っています」

「ザ グラン リゾート 和歌の浦」には子ども連れのお客様も少なくない。目の前の海へ釣りに出かけ、釣った魚を「料理して」と厨房に託されることもある。「自分で釣った魚を食べるのは楽しいでしょうし、たとえ魚が苦手でも食べられるようです。ですから、忙しくても調理してさしあげたいんです。食育の一助になれば幸いです。もしインターンシップの受け入れがあれば、その対応も買って出たいですね。ここに勤めてほしいということでなく、料理人を志す人が増えることにつながるかもしれません」

冬期は通常の献立に加え、紀州産の本クエを使ったクエ鍋会席が加わり、毎年楽しみにしている会員客が多い。石谷氏の腕の見せ所だ。

客室

ザ グラン リゾート 和歌の浦

TEL073－444－4113
〒641－0061　和歌山県和歌山市田野87

◆期間限定◆
体験宿泊プラン

料理長 石谷おすすめ会席
13,000円＋消費税

鼎談（ていだん）

ザ グラン リゾート 総支配人
河藤（かわとう） 隆行（たかゆき）

ザ グラン リゾート 和歌の浦 支配人
谷（たに） 浩和（ひろかず）

森口 冨士夫

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一役買っていきます。

常に新しいことを考えていきたいと思っています。みんなで知恵を絞って、よりいっそう魅力のあるリゾートクラブを目指して行動を起こしていくつもりです。

ザ グラン リゾート
総支配人 河藤 隆行

お客様とご一緒に笑い合えるホテルを目指しています。またお客様と従業員の笑顔が絶えないホテルでありたいと思います。

ザ グラン リゾート 和歌の浦
支配人 谷 浩和

リゾート事業開始から五十年という次なる目標に向けてまい進

海の景色と漁港のにぎわい

森口 本日は、和歌山市の「ザ グラン リゾート 和歌の浦」さんをお訪ねしました。貴館を運営される株式会社大倉さんは、住宅事業に始まる歴史をお持ちでしたね。

河藤 はい。一九六二年に大阪市で建売住宅の販売業を興したことに始まります。六四年に法人化し、その十年後にリゾートクラブの営業を開始してリゾート事業に参入しました。現在、全国のリゾート地二十ヵ所に会員制のホテルと、沖縄県の一ヵ所に提携ホテルを有しています。

谷 和歌山県には「ザ グラン リゾート 和歌の浦」「ザ グラン リゾート エレガンテ 白浜」という二つのホテルがあります。このホテル名にある〝和歌の浦〟は、和歌山市の南西部に位置する景勝地です。ここにある岬の一部が雑賀崎（さいかざき）と言い、当ホテルは雑賀崎地区にあります。ホテルの目の前に雑賀崎漁港があります。

森口 谷支配人はいつこちらに赴任されたのですか。

外　　観

谷 私は、「ザ グラン リゾート エレガンテ 白浜」に十年間、「ザ グラン リゾート 淡路島」に二年間勤務した後、二〇一三年にこのホテルに赴任しました。当地は魅力的なリゾート地で、利用しやすい条件も整っています。大阪〝なんば〟から南海電車一本で和歌山駅まで来ることができますし、そこからは当社の送迎バスをご利用いただけます。「食事に出かけようか」「和歌山へ行こうか」という感じで気軽にお越しいただけるようです。

森口 グループホテルのそれぞれが特徴をお持ちですね。

谷 当ホテルは、〝全客室オーシャンビュー〟がウリの一つで、展望大浴場からも海を見渡せ、目の前に広がる海と夕日で海が赤く染まる風景を楽しんでいただけます。一月、二月は海に芽生える夕陽がご覧いただけます。海に向かって右手に、兵庫県南あわじ市の沼島（ぬしま）が見えます。左手は海南市方面になります。連泊されるお客様の多くは、海の風景を楽しみにされているようで、釣りを楽しまれるお客様もいらっしゃいます。サビキ釣りが多いですね。年中釣れるのは豆アジです。「全部、料理長にあげます」とおっしゃって、釣った魚をくださることも珍しくありません。そんなときは、石谷征愛料理長が南蛮漬けにしたり、寿司を作ってご提供しています。

森口 新鮮な魚を使った料理は本当に美味しいですからね。私は海沿いの村で獲れたての魚を食べて育ちました。イワシやカマスを使った朝の味噌汁にはこたえられない美味さがありました。お客様に提供する刺身は日によって変えておられるのですか。

谷 会席料理の一品はほぼ毎日のように変わっています。雑賀崎漁港では直接販売が行われており、新鮮な魚を一般の方も買うことができます。十一月以降は早朝五時に出船し、昼三時に一斉販売が行われます。新鮮さはもちろん、安いこともあって、石谷料理長が「つい買い過ぎてしまった」と言っています。

森口 ホテルや旅館ではやはり料理のクオリティーが大切ですね。どれほど良い施設であっても、食事が悪ければ、お客様は絶対に満足されませんものね。

谷 冬期は通常の献立に加え、紀州産の本クエを使った「クエ鍋会席」が加わります。最近、幻の魚として珍重されるクエが有名になり、冬場のお客様が増加傾向にあります。

森口 御社のホテルグループでは、各ホテルがそれぞれのやり方で地域貢献されていますね。

河藤 会員制のホテルですが、地域とのつながりを大切に考え、地元の漁師さんや官公庁に勤務されている方の忘年会や新年会の開催にご対応しています。地域があってこそ存在できるホテルです。地域の若い方がホテルスタッフとしてアルバイトで頑張ってくれています。親御さんには当ホテルの姿勢をご理解いただき、安心してお子さんをアルバイトに行かせられると思ってくだされば幸いです。

消費者が、崩れた日本料理を出す店や奇をてらった店ではなく、本物の料理を提供する店を積極的に利用してくれれば、それが日本料理を残すことにつながってきます。

公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 冨士夫

和歌山の見どころ

森口 雑賀崎は、戦国時代に鉄砲集団「雑賀（さいか）衆（しゅう）」の本拠地だそうですね。雑賀衆は織田信長公も手こずるほどの戦闘力を持っていたと聞きます。それに和歌山は江戸時代、徳川氏一門の中でも、尾張・紀伊・水戸の三家は「御三家」と呼ばれて重視されてきた土地の一つですね。名所も多いことでしょう。

谷 徳川家康公と、徳川頼宣公をご祭神とする「紀州東照宮」が有名です。

森口 徳川頼宣公は家康公の十男で、紀州藩の初代藩主ですね。見どころが多そうです。

谷 和歌山城や和歌山県立近代美術館などもあります。

森口 昨日、このあたりを少しだけ回らせていただきました。立派な宿泊施設が閉業されていると知り、残念な気持ちになりました。少し前までは賑っていたというなごりはありますが。

河藤 当地に限ったことではありませんが、二十年ぐらい前まではどこも活気がありました。

森口 名店と呼ばれる日本料理店も少なくなりました。かつて政界で活躍される方々が料亭を利用し、料亭政治などと呼ばれました。密室での話し合いが問題視され、これを廃止しようと当時の首相が「料亭でなく、ホテルを使うように」とおっしゃったことで、料亭が減っていったと言われているようです。料亭文化が衰退するのが残念でなりません。

危ぶまれる日本料理の継承

河藤 以前、森口会長と対談させていただいたとき、料理の継承の重要性をお話しされていました。

森口 それがなかなか難しくなっています。一日八時間労働・週休二日制のもとで、一人前の職人を育てられない状況になっています。このままでは将来的に腕の良い職人がいなくなりますね。私は公益社団法人の会長として、機会があるごとにそうした窮状を訴えてきました。すると同じように危機感を抱く方から賛同の言葉をいただくようになり、今は日本料理の職人を育成できる環境を整えていただくための運動を始めています。

河藤 まず環境整備が必要ということですね。

森口 そうなんです。この問題は複雑で、人の気質が変化してきたことも影響しています。私が見る限り日本料理の世界では、およそ四十五歳以上の料理人は、昔の職人気質や、その名残りがありますが、それより下の年代の者は気質が変わってきているように感じます。職業観や目指す道は人それぞれあって当然ですが、仕事を通して技術を磨くことへの関心が低く、定められた時間内に労働力さえ提供すればいいという発想の若者が増えていることを危惧しています。また後進の育成を担うべき者が「こんな時代だから仕方がない」と諦めてしまえば、技の継承はできませんし、本物の日本料理はいずれ消えてしまいます。いったん技を絶やせば、復活させようにもそのときは指導できる者がいません。日本料理の世界は足元から崩れ始めているのが現実です。

展望大浴場

谷 「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産になり、世界から注目されていますが、厳しい状況にあるのですね。

森口 誤解を恐れずに言えば、今、私たちが強く意識しなければならないのは、和食がユネスコの無形文化遺産であることでなく、本物の日本料理が衰退の危機にさらされていることです。これをなんとか食い止めたい。それともう一つ私が取り組んでいるのが、ふぐの調理師免許の全国統一化です。

谷 ふぐの調理師になるための試験は、都道府県単位で行われていると聞きます。

森口 講習だけで実技がないところもあり、都道府県によって要件が異なるため、統一の必要性を感じています。

河藤 森口会長は多方面で精力的に活動されているのですね。

森口 上に立つ者には、それ相応の責任があると思っています。弊誌の企画で対談や鼎談させていただいていることはご存じだと思います。このとき、私が料理の話しかできなければ、対談のお相手は間違いなく物足りないものを感じられるでしょう。そこで経営的な視点ももって意見交換させていただいています。私が若手料理人に「料理の技だけでなく、料理人には総合力が必要なんだ。料理以外に大切なことがたくさんあると認識してもらいたい。一つできるようになれば、その次の一つ、そしてまた一つ進めばその次の一つと、研鑽しなくてはいけない」と繰り返してきているのもその所以です。

本物だけが求められる時代

谷 このところ私が感じるのは、本物だけが求められる時代になっていることです。また本物を提供できても、それがマンネリ化していては意味がありません。新しいことにチャレンジしていかなければなりませんし、そのスピードも速まっているように思います。

森口 時代の変化に対応していくことは大切ですね。そういうお話をお聞きして思うのは、日本料理の名店が暖簾をおろしていることです。とりわけ格式の高い店にその傾向があります。変化が必要と言っても、企画の打ちようがない店も少なくありません。例えば極端な話、日本料理の看板をあげている店が昼だけ会席料理をお出しして、夜は居酒屋の形態をとることはできませんものね。壊せないものや、壊しにくいものがあるがために、店を閉めざるを得なくなったところが多いと思います。

河藤 おっしゃっている意味はよく分かります。

森口 消費者が、崩れた日本料理を出す店や奇をてらった店ではなく、本物の料理を提供する店を積極的に利用してくれれば、それが日本料理を残すことにつながってきます。かつては名店を取り上げるテレビ番組がありましたが、今のマスコミは正統派ではない〝崩れた料理〟を提供する店を紹介するようになりました。日本料理には、五節句を取り入れたものもあれば、茶懐石料理、精進料理、庖丁式もあり、大切な日本の文化の一つとなっているのに、その点がなかなか理解されていません。

谷 小山和夫総料理長や石谷料理長も五節句などを大切に考え、料理に反映されています。

森口 それこそが日本料理の真骨頂です。単品料理をもって日本料理を語ることは決してできません。諸外国の要人を迎えるのに、日本はそんな単品料理を準備するでしょうか。名店がなくなってしまえば、「行くところがなくなった」「お客さんを連れて行くところもなくなった」という声が上がるでしょう。しかしそのときはもう遅いんですよね。

智恵を絞ってアクションを起こす

河藤 難しい状況にあるとは言え、当ホテルでは常に新しいことを考えていきたいと思っています。これは社長の教えでもあり、みんなで知恵を絞って、よりいっそう魅力のあるリゾートクラブを目指して行動を起こしていくつもりです。そういう気持ちをもってサービスにあたっていれば、お客様にも伝わると思います。従業員教育も徹底していかなければなりませんし、特に最近そう強く思うようになってきました。

森口 ザ グラン リゾートグループさんはアンケートを実施されていますし、お客様の生のお声を拾う努力も続けておられますね。

河藤 はい。できる限りテーブルに回ってご挨拶し、ご感想やご意見をお聞きするよう努めています。料理に限らず、いろいろな場面でお声を聞かせていただくことがあり、そうしたお声は組織のトップまで伝わる体制を整えています。これからもお客様の思いを真摯に受け止め、よりよい運営に活かしていくつもりです。

谷 私は、お客様とご一緒に笑い合えるホテルを目指しています。またお客様と従業員の笑顔が絶えないホテルでありたいと思っています。さらに個人的な目標を述べさせていただくと、まずは河藤総支配人に追いつき、追い越せるよう常に頑張りたいですね。

河藤 当社がリゾート事業を始めてからこの十月で四十二年になり、来年二月には創業五十五周年を迎えます。私は十年先の〝リゾート事業五十年〟を目標に精進していきたいと思っています。

森口 頑張ってください。私も自身の責任を果たすべく力を尽くす所存です。本日はありがとうございました。（敬称略）