

味 庫

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 兵庫県

ザ
グランリゾート
プリンセス有馬



旬のヒント

日本料理 十方

徳永 祐樹

船場 ひさ家

日下 博喜

鮎家 鮎鴨亭

黒崎 康

ザグランリゾート 天の橋立

岡田 勲

メナード 青山リゾート

日野 正太郎

味の饗演

京湯元 ハトヤ 瑞鳳閣

中村 健治

ホテル阪神 日本料理「花座」

尾川 貴志

宝塚ワシントンホテル

日本料理 島家

西森 健造

9

September 2017

長月



外観

車で約一時間、三宮から約四十分で来ることができる。今年七月二十八日からは大阪国際空港（伊丹空港）有馬温泉を結ぶ直通バスが運行されるようになり、遠方から空路を使う旅行者や、伊丹市在住の人がアクセスしやすくなった。

温泉街の情緒があふれる中心街を抜け、高台を登ると、会員制のホテル「ザ グランリゾート プリンセス有馬」（七十四室）が堂々とした姿を現す。同ホテルを経営・運営する一九七四年創業の株式会社大倉は、一九七四年にリゾート事業に参入し、会員制のリゾートクラブを開設した。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サービスを追求し、現在、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。ビジターのみの利用は一切ないため、女性の一人旅はもちろん、家族旅行で訪れる会員に安心感を与えている。各会員との距離のとり方が見事で、ビジネスライクなサービスから厚いもてなし

まで、会員一人ひとりが望むサービス提供を目指している。

「ザ グランリゾート」の全ホテルの中で最大規模を誇るフラッグシップホテルが「ザ グランリゾート プリンセス有馬」だ。同ホテルの和風大浴場と洋風大浴場には、赤湯と呼ばれる温泉が引かれている。泉質は、ナトリウム・カルシウム・塩化物泉で、神経痛や筋肉痛など多様な効能をもつ。それに加えて、赤外線サウナなど多様なクア設備も好評を博する。エステサロン、開閉式天井の屋

渡 部氏は一九八二年に愛媛県に生まれた。料理に興味を持ち、調理科のある高校に進学した。「在学中に良い先生との出会いがありました」と渡部氏。「お前は自分に甘いところがあるので、調理人として大成したいなら県外に出なさい」とアドバイスされたと言う。忠告に従い、卒業後は、その教師が紹介してくれたホテルに入社する決意を固めた。着替えて庖丁だけをもって山口県に向かい、岩国国際ホテルで料理道の

古 くから湯治文化や温泉文化を培ってきたわが国において、「日本三古湯」の一つに数えられるのが神戸市北部の有馬温泉である。この地に旅人が絶えない理由は、名湯であることと、訪れやすさにあるようだ。温泉は療養泉として指定されている九つの主成分のうちの七成分も含む。また「関西の奥座敷」とも呼ばれるこの温泉街には、大阪から

長く愛され続ける

有馬温泉の魅力



屋内温水プール

内温水プール、子供用屋内温水プール、プールバー、バーラウンジなど充実の施設も備える。

また「ザ グランリゾート」では、料理のジャンルを日本料理だけに絞った質の高い食事を提供しているが、「ザ グランリゾート プリンセス有馬」は唯一、鉄板焼コーナーを完備している。料理長は渡部健太郎氏である。総料理長であり、株式会社大倉の執行役員も務める小山和夫氏が鍛え上げた逸材である。

自身を支えた二人の師

我が師に育てられたように後進を育成
ザ グランリゾート プリンセス有馬

渡部 健太郎

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。



謝し、いつか自分も師匠のような強い職人になると決心した。

二〇一二年に「ザ グランリゾート プリンセス有馬」に戻り、その三年後に「ザ グランリゾート プリンセス有馬」の料理長に就任した。

「私は覚えていないのですが、二十二、三歳のときに、俺はここで料理長になるんだ」と周りの人に言っ歩いていたらいいんです。ザ グランリゾート

トのホテルの従業員を前に話す機会を与えられたときも、料理長になりまして、と苦笑いする。

「最初は関西圏のいろいろな調理場で修業するつもりでいました。しかし小山総料理長と出会い、この親父さんに一生ついていこうと決意しま

モットーは、親父さん譲りだ。

「小山の親父さんと高校時代の恩師に導いてもらいました。また公益社団法人日本調理師連合会の森口富士夫会長にいろいろ教えていただくことができました。尊敬している方々の経験談や人生訓はスツと心に入ってきて、よく理解できます。森口会長がおっしゃるように、物事を素直に受け止めながら料理道を歩んでいきたいと思ひます」

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

ザ グランリゾート プリンセス有馬



～「味感」読者限定企画～
体験宿泊プラン

(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**



調理師のみなさん
【後列左より】
小山 和夫 執行役員 総料理長
村岡 竜也 司辻 和行 東方 福雅
河藤 隆行 総支配人 森口 富士夫
渡部 健太郎 料理長 江口 陽輔
島内 真 森田 潤三
【前列左より】
白方 忠幸 後藤 大輔 荒木 悠輔
近藤 佑芽 坂本 大地
窪田 真之介 安藤 翔太
小川 一朗

第一歩を踏み出す。

日々の修業生活の中で「料理の技を身につけるならやはり関西」という言葉が幾度となく聞こえてきた。自身も同じ思いを持っていた。そのことを高校時代の恩師に相談すると、それなら良い先生がいると知り合いの料理人を紹介してくれたのが小山総料理長であり、二〇〇二年に渡部氏は同ホテルに勤務することになった。

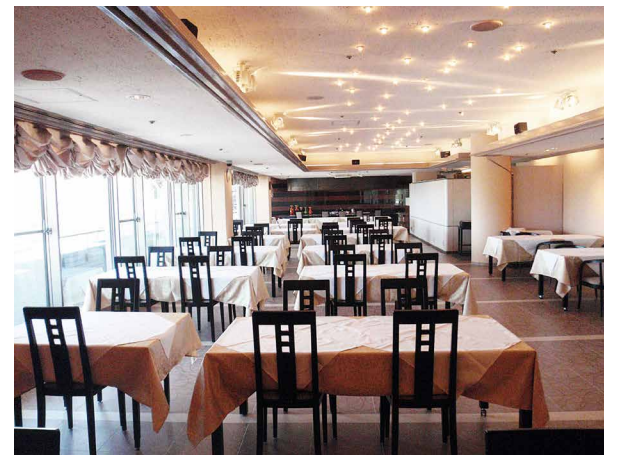
「当初は関西圏のいろいろな調理場で修業するつもりでいました。しかし小山総料理長と出会い、この親父さんに一生ついていこうと決意しま

新天地では料理場のトップとして料理人を率い、献立も創っていたいかなければならない。良い献立がなかなか思い浮かばず、食事が喉を通らなくなった。それに追い打ちをかけるように、避暑地の代表格・軽井沢にある同ホテルの繁忙期は目前に迫っていた。夏期の宿泊予約は急速に増えていく。

渡部氏は小山総料理長に電話をかけ、「かなり忙しくなりそうで、ちょっと大変です」と告げると、小山総料理長は「若手をすぐに行かせる」と軽く言ってくれたそうだ。派遣され



客 室



レストラン

した。それまでは自分の生き方についてあまり考えたことがなかった私を親父さんが叩き直してくれた感じでした。厳しく指導されても、自分のために怒ってくださったっていることはよく分かっていました」

二〇一〇年四月、小山総料理長から「料理長を経験しなさい」と言われ、「ザ グランリゾート エレガント 軽井沢」に異動した。

たのは、「ザ グランリゾート プリンセス有馬」で共に働いた後輩であり、阿吽の呼吸で仕事が進む。「生き返ったと言っんでしょうか。そのお陰で一年目の夏の繁忙期を乗り越えることができました。軽井沢で料理長を務めた期間は本当に良い経験になりました」

後に、渡部氏は思いもよらない話を知人から聞かされた。「私が軽井沢で窮地に立ったとき、親父さんの調理場は忙しく、人材を派遣できる状況ではなかったそうです」自分の身を削ってでも助けて頂いた師匠に感

総料理長が「ザグランリゾート」の各ホテルの調理スタッフの力量やお客様からの評価をもとに判断し、適材適所に人材配置しています。単に料理の技術だけでなく、統率力や人間性なども考慮しています。

お客様とともに時を重ね信頼を重ねた歴史

賑わい続ける有馬温泉

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」さんに伺いました。貴館は、経営母体の株式会社 大倉さんが展開される会員制ホテルの看板ホテルですね。

河藤 そうなんです。私どもは、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。「ザグランリゾート」の歴史は四十三年に及び、「ザグランリゾートプリンセス有馬」は二十六年の歴史を刻んでいます。

森口 もうそんなになるんですか。有馬温泉は日本三古湯の一つに数えられ、温泉街は常に活気づいていますね。

河藤 私は、全国各地にある「ザグランリゾート」のホテルを視察しています。かつては活況を呈した温泉地であったにもかかわらず、今はその面影を失ってしまったところもあります。閉館された旅館を見ると、同業者としてとても寂しくなります。そんな思いをもって有馬に戻り、街並みを見渡すと、この温泉地の活力の大きさを改めて感じます。この数年間は、海外からの観光客が多くなりました。当初はバスを使って団体旅行で来られましたが、近頃は個人旅行が主流のようです。

森口 インバウンド観光客が増え年間二千万人を超えて、二〇二〇年の東京オリンピックまで訪日外国人旅行者を

に、体にお湯をなじませる目的があるとされています。

森口 そうですよ。ところで、「ザグランリゾートプリンセス有馬」さんでは、赤湯を引いておられるのですね。他の温泉地では見たことがなく、珍しい泉質だと思います。

河藤 そうですね。塩分と鉄分が多いのが特徴です。

森口 三古湯の一つと言われるように長い歴史もありますね。有馬温泉に繁栄をもたらしたのは豊臣秀吉公ですよ。神代の昔に大己貴命と少彦名命が有馬の里で湯煙を見つけたのが始まりと言われ、奈良時代にさまざまな効能を持つ有馬の湯が広く知られるようになりしました。戦国時代には秀吉公がたびたびこの地を訪れています。当ホテルの近くの有馬川に架かる「杖捨橋」という小さい橋があります。有馬の湯で癒された後は、足が

河藤 癒された後は、足が痛くて杖をついてきた方々がそこで杖を捨てて帰ったという言い伝えがあります。

森口 病や傷が癒えることから多くの方に伝わっていき、湯治が増えたんです。

決して妥協しない本物の料理

河藤 昨日（七月十三日）、当ホテルで音楽コンサートを開催しました。そのとき、会員の方が「総支配人、こうして会場を見ると、年を召されたお客さんが増えたね」とお声がけいただき、私は「それが我々の誇りと思うところですよ」と申し上げました。一九九一年に「ザグランリゾートプリンセス有馬」がオープンし、その頃に会員になってくださった五、六十代の方々が七、八十代になられています。これまで退会されること

ザ グラン リゾート 総支配人

かわとう たかゆき

河藤 隆行

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。



対談

組織運営する上で、人材の抜擢や流動化は必要だと思いますね。ともすれば人は現状に安住したり、易きに流れていきます。ある程度の危機感をもたせることが大切ですよ。そうしないと人は伸びないですよ。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫



ザ グラン リゾート 総支配人

河藤 隆行



外 観



河藤 小山総料理長の料理は、日本料理を深く理解しておられるお客様が感激されるほど素晴らしいものです。既製品を使えば判で押したようなものになりますが、小山総料理長の料理からは手作り感が伝わるようで、喜んでくださいます。

それぞれの役割をもつスタッフが 適材適所で活躍

森口 おっしゃる通りだと思いますね。そして、これまで何度もお話ししていますが、顧客満足については、料理という要素の占める割合が相当大きくなりますね。常連のお客様が多ければ多いほど、料理人は苦勞しますが。当ホテルに毎週お越しになるお客様もいらっしゃいますが、小山和夫総料理長は、お客様が飽きないよう料理に変化をつけています。盛り付けがほんの少し崩れているだけでも、一から盛り付けし直すなど、小山総料理長は妥協することがありません。『これぐらいでいいだろう』という妥協は禁物ですね。手を抜けばお客様は気づかれます。特に年配のお客様には見抜かれますからね。

河藤 例えば何か一つ、例を挙げていただきますから。
森口 一例として、まず第一にご先祖様を大切にすることが挙げられます。料理人の中にも長年故郷に帰省せず、お墓参りをしていない者がいます。何と言っても基礎中の基礎の一番大事なことです。ここから始まる事ですし、これをなくして良くなりたという事がおかしくありませんか。
河藤 そのほかにどのようなことを話されていますか。
森口 「幸せになりたいと思うならまず苦悩することから覚えよ」「経験は学問に優る」とも言いました。私は諺に限らず、著名人の名言などを見つけたらメモをとり、それを広く伝えるようにしています。そういう言葉の重みがかかるのは、苦勞して、苦しみ抜いて生きた人にしか分からないと思いますよ。常々私が「上には上がいる」と言うように世の中には、自分より上の人はいくらでもいることは知っておかなければいけないんで



森口 調理スタッフの人事評価や異動は小山総料理長が担われているのですか。
河藤 はい。総料理長が「ザ グランリゾート」の各ホテルの調理スタッフの力量やお客様からの評価をもとに判断し、適材適所に人材配置しています。単に料理の技術だけでなく、統率力や人間性なども考慮しています。

森口 組織運営する上で、人材の抜擢や流動化は必要だと思いますね。ともすれば人は現状に安住したり、易きに流れていきます。ある程度の危機感をもたせることが大切ですよ。そういうしないと人は伸びないですよ。そういう意味でも人事異動は不可欠ですね。調理場に限らず、御社は社員教育が行き届いているように感じます。きちつと指導しておられるからこそ、従業員の皆さんが細かいところにもまで氣遣いができるのでしょう。管理職者が教育を怠って棄をす

河藤 常にかにチャレンジしている様子がうかがえます。私自身は職人の世界に身をおいていませんが、日本料理の世界を見る機会に恵まれ、そのことが勉強になっています。それこそ先ほど会長がおっしゃったように、危機感を持つて誰もが新しいことに挑んでいかなければなりませんね。
森口 危機感があるからこそ人は努力し、成長するんですよ。
河藤 職人さんの世界と現代の若者が持つ傾向について、最近一つ感じていることがあります。失礼な発言ですが、この師匠のもとでは学ぶことはない、と思つたら今の若者は、その親父から去つてしまふということなんです。

森口 一つの時代でもそうした傾向はありますね。師事している親父の力量や器をすばやく見抜く若衆もおります。それを感じれば、そこを去る若衆もおります。それを「裏切り」と言う人がいますが、それは違うんです。見切られる場合もあるでしょう。見切られるという事と裏切つたは違うんです。だけどね、ただ何も分からずに辛抱できなくて辞めていく人が多いんですけどね。やっぱり我慢するという事が一番大事なんです。そこで辛抱した人のみに、物事の大切さを気づく事がでてるんですけどね。
河藤 料理人さんが一人前になるのも、さ

河藤 れば、従業員は手抜き状態になります。管理職者は部下に嫌われるぐらい厳しく接しなければなりませんね。「ザ グラン リゾート」さんではどのように従業員を指導されていますか。
河藤 私は総料理長と共に「ザ グラン リゾート」の各ホテルを回つて料理や館内をチェックしたり、支配人、料理長と集客プランの打ち合わせなどを行っています。スタッフの悩みなどもすべて聞き取り、対処法を考えます。そしてスタッフと顔を合わせて話し合つて諸問題を解決し、現場のスタッフがストレスをためないよう気を配っています。

森口 それこそがトップや上位者の仕事ですね。「ザ グラン リゾート」さんの厨房は安定した状況にあるのではないのでしょうか。
河藤 ご推察の通りです。総料理長を中心にうまくまとまっています。総料理長が「ザ グラン リゾート」で調理の現場から初の執行役員に就任したことも大きな意味を持っていると感じています。
森口 そうですね。若手の手本になりますし、頑張れば報われることが働き甲斐になります。そうした励みは必要です、夢が持てますよね。

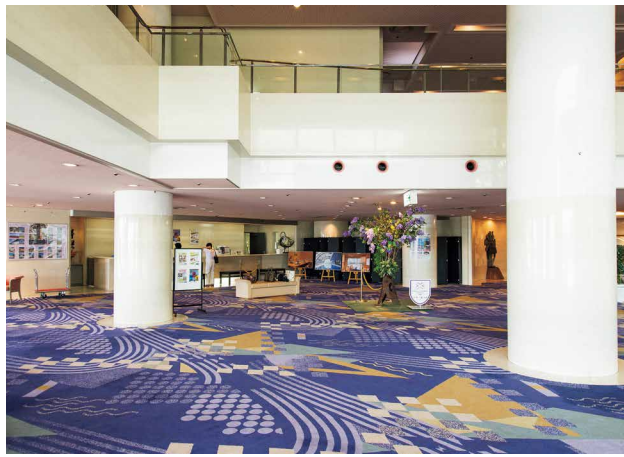
常にチャレンジする総料理長

森口 最近私は、連合会の役員を集めて第

森口 おっしゃる通りです。これをやらないと後継者は育たないんです。私は調理師紹介所を待ていう一つの「藩」だと思ふんです。この「藩」から上がつていくものが私は本物だと思ふんです。その組織から上がつていく事が大変なんです。自分の思い通りにならない事はいっぱいあります。それを我慢して我慢して上がつていくんです。要は辛抱なんです。それがブライド・誇りとなつていくんです。それはそうと少し話がそれましたが、最後に抱負を教えてください。

河藤 最終目標について、社長の川合南都子は「笑顔あふれるリゾートホテルを目指す」と繰り返し返しており、その奥にはさまざまな意味が込められていると思つています。幹部として、従業員が笑顔で働ける環境を整えることも必要です。従業員の話に耳を傾け、今後会社が目指す方向性をしっかり伝えることも重要です。そうしておもて

河藤 後進の育成に力を入れているのですね。
森口 諺などを引用しながら、さまざまなことを伝えていきます。人として当然持つておくべき基礎を身につけることが重要です。それは特別なことではなく、常識と言えるような内容です。これからの連合会を背負つていかなくてはいいのですからね。そこらへんは私もしっかりと指導していかなければなりません。それによつて連合会が発展するかどうか決まりま

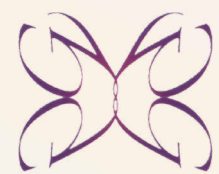


エントランス

なしを充実させていくことで、お客様に笑顔になっていただければ幸いです。再度お越しくださるお客様が増えれば、会社も潤い、従業員に報いることもでき、そこでまた笑顔が生まれます。そのような好循環で一層良いリゾートホテルに成長できるよう努めていきます。本日はありがとうございます。ますますのご発展をお祈りしております。（敬称略）



地産地消



THE GRAN RESORT

プリンセス有馬

ありましよしゅうりょうせき
～有馬初秋涼夕懷石～



焚 合

子持鮎昆布巻
蕪菁 菊花 千石豆 絞芋
実山椒

前 菜

鯉小袖鮓 蟹白菊
烏肝落雁 萩蓮根
柿白玉 柘榴玉子 葛小芋



造 り

鱧焼霜 縞鰻 本鰯
千草剣 紫芽 唐草大根
梅肉 山葵 土佐醤油



先 附

秋草合え
海老 海胆
枝豆 小豆
乱引鰹



椀

薄葛仕立
鰻柔煮 松茸 茄子 卵豆腐
紅葉人参 柚子



揚物

鱈 焼松茸
銀杏揚 公孫樹煎餅
煎塩 酢立



デザート

桃
無花果ブランマンジェ



焼物

甘鯛丹波焼
柿砵巻 鼈甲生姜 地神

食事

いくら御飯

香物

白才 胡瓜 赤蕪

止碗

合せ味噌
初滑子 三ツ葉



酢物

粒貝酒煎り
マスカット つる紫
茗荷 囊合
黄身酢

