

味蔵

みかん
Mi-kan

味の歳時記
— 和歌山県

ザ グランリゾート エレガント白浜



2

February 2018

如月

旬のヒント

鯛・たこ・穴子・地魚料理
くら蔵

片野坂 誠

渡士 誠

渡士 誠

船場 ひさ家

日下 博喜

ザグランリゾート伊良湖

吉田 創平

宝塚ホテル 日本料理 曙

小栗 正年

味の響演

彦根キャッスルリゾート&スパ
近江タイニング橋富

足立 卓也

京湯元ハトヤ瑞鳳閣

中村 健治

北新地おくどさん小柴

川内 隆弘



白良浜を望む

日本三古湯の一つ「白浜温泉」
日本有数のリゾート地の一つにある同じ白浜という地名と区別するため南紀白浜と呼ばれ、日本三古湯の一つ「白浜温泉」で有名だ。町のシンボルとなっているのは、小島「円月島」(正式名称は「高嶋」)である。中央部が波に浸食され、丸い月を連想させる穴が開いている。春分と秋分の頃、そこにすっぽりと夕日が沈んで見えるため、インスタ映えする。

とスマートフォンやカメラを手にした人で賑わう。この円月島をはじめ、千畳敷、三段壁は国指定の名勝となっている。
春に注目が集まるのは、さくらまつりが行われる「平草原公園」である。白砂の浜がおおよそ六百メートルも続く白良浜は海水浴場として知られる。二〇一四年に双子のパンダが生まれた「アドベンチャーワールド」や、海鮮マーケット「とれとれ市場南紀白浜」も人気が高い。
この白浜町の高台に会員制ホテル「ザ グラン リゾート エレガント白浜」(六十室)がある。同ホテルを運営・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、全国のリゾート地十九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く、会員は同社がめざ

した通り、自分の別荘ににいるかのようにくつろげる。またスタッフが百人百様のお客様サービスを追求しているため、リラクセス感が大きくなるようだ。
「ザ グラン リゾート エレガント白浜」は、海が見える眺望と天然温泉、美味な日本料理を誇る。全客室と大浴場、ラウンジからオーシャンビューが叶い、大浴場には天然温泉かけ流しの露天風呂や寝風呂、ジェットバス、打たせ湯、サウナを備える。エステサロンやコンベンションルーム、屋外プールなども完備する。厨房を率いるのは、料理長の石谷征愛氏である。
料理だけでなく、ライブ感も
石谷氏は、一九六六年に兵庫県

の港町、津居山で生まれた。父親は漁を生業とし、石谷氏は幼い頃から海に親しみ、自分で魚をさばくようになった。やがて成長すると、周りの友人らは料理の世界に進んだ。自身も自然に料理道を志し、父親は「漁師の仕事でも、料理の仕事でも、これだけで一人前」というのではない。一生勉強やで」と言っ



ロビー

深みを知るほど根気強く

ザ グラン リゾート エレガント白浜

石谷 征愛

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。



「細かい仕事は苦手でしたが、年齢を重ねるとともにだんだん根気よくなりました。日本料理は奥が深く、やればやるほど仕事にのめりこんでいくように思います」

ウィークデイのお客様を増やしたいと今後の意気込みを語る。石谷氏の挑戦は続く。

う数をこなさなければならぬという気持ちがあると、仕事は作業になりやすい恐れがあります。でも、そうであってはならないです。そのため厨房では、一つひとつの料理に心を込めなければならぬと繰り返ししています」

日本料理の世界に入って三十年以上の歳月が流れた。受賞歴は、大阪市長賞（二〇〇五年）をはじめ、大

阪府知事賞（二〇一〇年）、大阪国際グルメフェア 日本料理コンクール堺市長賞（二〇一三年）、関西ホテル・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） 公益社団法人 日本調理師連合会 会長賞（二〇一六年）と多彩だ。昨年三月には公益社団法人 日本調理師連合会の上匠師範となった。

「喜びとともに上匠師範の重さも感じていますし、そもそも私がそのような資格をいただいて良いのかと思っています」と常に謙虚だ。石谷氏の強みは、お客様に喜んでもらいたい一心で仕事をしていることだ。それが美味しい料理を生み出し、石谷ファンは多い。またファンができる理由の一つに、石谷氏の人間性が伝わっていることもあるだろう。人やものへの感謝の念が強く、「自分は恵まれていた」と言う。不足しているのは自身の知識や技であり、今もって勉強中だそう。



調理師のみなさん
【後列左より】
城戸 進 栗山 修次 茶木 健
【中列左より】
中寄 栄次 平田 義明 橋本 興増
【前列左より】
小山 和夫 石谷 征愛 料理長 内橋 直也 支配人 森口 富士夫

て高級な店と大衆的な店を続けざまに訪ねて同じ料理を注文し、その違いを舌で覚えさせた。

あるとき島倉氏の師・横山一郎氏が兵庫県の「宝塚温泉 若水」に料理長として迎えらるることになると、石谷氏は横山氏に預けられ、新たな厨房で向板の修業を始めた。一九九三年からは、泉巖氏（故人）の下、「東京第一ホテル堺」で煮方を務め、会席料理の流れを覚えた。

一九九八年に「ホテル日航大阪



オーシャンビューの客室

日本料理 古都」の料理長に就任し、その後、大阪の日本料理店「曾根崎霧笛楼」、「料亭丸三樓」、兵庫のホテル「メープル猪名川」の料理長を務め、二〇一五年に「ザ グラン リゾート 和歌の浦」に移った。ここで鰯の解体をイベント化した。月ごとの会席料理とは別に、二ヵ月おきに変わる特別料理として「料理長 石谷征愛の特別献立と鰯の解体」を企画・開催すると、好評を博した。昨年四月に「ザ グラン リゾート エレガント白浜」に異動し、着任早々、地元の素材を探し始めた。「良い梅を農家から直接買い入れることができました」と笑顔を見せる。白浜町内に名水「富田の水」の噂を聞くと、すぐに試飲しに出かけた。「地元産の食材はまだまだあると思います。それらを最大限に生かしていきたいですね」

「ザ グラン リゾート エレガント白浜」でもクエの解体を披露した。間近で楽しめるイベントは好評だ。「お客様がせっかくお越しくださったのですから、食事をとってお帰りたいだけでなく、お客様と一体になった企画を通してライブ感を楽し

ザ グラン リゾート エレガント白浜

TEL 0739-43-2351
〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1813-8



〈味感読者限定〉体験宿泊

料理長おすすめ会席
..... 14,040 円(税込)

特撰料理長おすすめ会席
..... 17,280 円(税込)

※土曜日のご宿泊はプラス 2,160 円となります。
※当施設が設定する特別期間のご利用はご遠慮いただく場合がございます。



レストラン

「一つ一つの料理に心を込めて」

特 に家族連れのお客様が増える夏期は、「ザ グラン リゾート エレガント白浜」の繁忙期となる。「私にすれば、仮に百名のお客様かもしれないですが、会員様にすれば、ご自身お一人」の感覚をお持ちだと思います。盛り付けの際に百食分とい

んでくださればこの上ありません。従業員一丸となって雰囲気盛り上げていくつもりです」



対談

ザ グラン リゾート エレガント白浜 支配人
うち は し な お や

内橋 直也

ザ グラン リゾート 執行役員 総料理長
こ や ま か ず お

小山 和夫

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。

「他のホテルを利用するより、こちらのほうが安心して泊まれるね」というお声をよく聞きます。やはり顔なじみのスタッフや料理長がいることによる「安心感」が一番の理由ではないでしょうか。

親しまれて三十年。

「未来」へと、新たな一步を踏み出す

楽しんでいただきたい

眺望と温泉、そして料理

森口 本日は、和歌山県白浜町の会員制ホテル「ザグランリゾートエレガント白浜」さんにお伺いしました。内橋直也支配人には弊誌「味感」二〇一七年三月号の「味の歳時記」の鼎談に参加していただきました。今回は小山和夫総料理長にも同席してもらい、お話を伺いたいと思います。

内橋 その節はお世話になり、ありがとうございます。昨年四月に京都から和歌山のこのホテルに異動になりました。国際観光都市である京都も魅力的な町でしたが、和歌山も多彩な観光スポットが多く、素敵なエリアだと感じています。

森口 本日は、和歌山県白浜町の会員制ホテル「ザグランリゾートエレガント白浜」さんにお伺いしました。内橋直也支配人には弊誌「味感」二〇一七年三月号の「味の歳時記」の鼎談に参加していただきました。今回は小山和夫総料理長にも同席してもらい、お話を伺いたいと思います。

ます。高野山はもちろん、熊野三山をめざす熊野古道など、世界遺産にも登録されており、特に有名ですね。

森口 熊野三山は、熊野本宮大社、熊野速玉大社、熊野那智大社の三社のことです。そして那智の滝が特に有名ですね。那智の滝といえば、日本で一番の落差じゃないですか。何メートルですかね。

内橋 そうなんです。日本一の落差を誇っていて、百三十三メートルあるんです。そして熊野那智大社は、那智山、青岸渡寺とともに熊野信仰の中心地となっておりますので、今も多くの参詣者が訪ねておられます。さらに足を延ばして、本州最南端の串本町を訪ねる方もいらっしゃると思います。

森口 熊野古道は一度行ってみたいと思って

グランリゾートエレガント白浜」は

昨年、開業三十周年を迎えました。南紀白浜は年間を通して温暖な気候で、西日本有数のリゾート地として知られています。関西の方がよく遊びにこられますが、関東方面からも来ていただきやすくなっています。白浜町には南紀白浜空港があり、羽田空港から飛行機を利用して一時間ほどでお出でいただいています。建物は高台にあつて、白砂の浜が続く白良浜の眺望を楽しんでいただくことができます。「眺望」「温泉」「料理」が当ホテルのアピールポイントになっています。

森口 本当にとっても良い眺望ですね。青い海と白い砂浜の眺めが本当に素晴らしいです。大浴場には天然温泉を引いておられるのですか。

内橋 はい。天然かけ流しの温泉となっております。泉質はナトリウム・塩化物泉・炭酸水素塩泉です。神経痛をはじめ、筋肉痛、関節痛、健康増進、疲労回復

など多様な効能を謳っています。

森口 こちらの厨房では石谷征愛料理長が活躍しているようですね。石谷料理長には、「ザグランリゾート和歌の浦」で料理長を務められていたときに弊誌に登場してもらいました。そのときも見事な料理を作っていました。これまでも何度もお話ししてきたことです。が、どれほど施設が良からうと、料理が悪ければ、お客様は「食う物がなかった」「ろくなものが出なかった」というような表現で酷評されます。その点、石谷料理長が厨房を守って安心して

森口 石谷料理長も私と同様、昨年四月にこちらに異動しました。厨房での仕事に少しでも余裕ができれば、レストランの様子を見に出てもらっています。お客様がどのような表情で食事をとっておられるか、とても気にしています。石谷料理長は、お客様に美味しい料理を提供したいという強い思いをもって

小山

料理についてもご満足いただいているわけですね。私は料理には安定感が一番必要だと考えています。

料理についてもご満足いただいているわけですね。私は料理には安定感が一番必要だと考えています。



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 エレガント白浜 支配人

内橋 直也

外 観



ているのだと思います。

小山 異動するたびに漁港を訪ねたり、食材を探すことにも熱心です。もち鰯など、とても良い素材を手に入れていきます。

森口 うまく素材を探しているのでしょうか。料理人の中には、特定の産地のものでなければならぬと講釈する者がいますが、それは違うと思うんですね。高級鰯の代名詞になっている「大間の鰯」でも一級品ばかりでなく、質の落ちるものがあることを分かっておかねばなりませんね。

小山 確かに一概に良いとは言えませんが、ブランドにとらわれず、良い素材を求める努力が料理人には必要です。

森口 「ザグランリゾート」の各ホテルの料

いますね。お客様の笑顔を見ることが喜びであり、仕事のやりがいになっているようです。

内橋 美味しい料理であることはもちろんですが、見た目でも楽しんでいただける工夫をしてくださっています。例えば松茸の宝楽焼を作られたとき、お出しする直前に、焼いた石にお酒を掛けられました。すると湯気が上がるんです。それをテーブルにお運びすると、その料理を召し上がるお客様だけでなく、周りのテーブルにいらつしやったお客様まで、あれはどんな料理なんだろう、とワクワクされているようにでした。石谷料理長は、料理にちよつとしたエッセンスを加えることも意識され



フロント

料理長が、素材の厳選から調理まですべてにおいて頑張っておられると思います。さらに二十ものホテルの厨房を統括している小山総料理長は大したものです。ありがとうございます。

顔見知りのスタッフと料理長がいる安心感

内橋 私は以前、ザグランリゾートプリンス有馬に勤務していたことがありました。そのとき調理長として同ホテルの厨房を率いておられたのが小山総料理長です。試行錯誤しながら献立を考え、料理を作っておられる現場を目の当たりにし、料理という仕事の厳しさを肌で感じました。それだけにサービススタッフとして責任をもって、しっかりとお料理をお出ししなければならぬと強く思いました。

小山 そうでしたね。当時のことを思い出します。

内橋 お客様にはどのようなお料理であるかきちつとお伝えするのも、サービススタッフの重要な仕事の一つです。ご提供の仕方次第で、美味しいお料理が一層美味しくなると思いますし、その逆になる怖さがあることも肝に銘じています。サービス係の従業員には、美味しいですよ。召し上がってください、という気持ちが伝わるような出し方を心がけるよう指導しています。どのようなところに難しさを感じておられますか。



露天風呂

内橋 お客様のニーズは多様で、また日によって求められるサービスの形が変わってくると思います。そのため同じお客様であっても、毎回同じ対応が良いとは限らないと心得ています。そのとき良いと判断したサービスをご提供していますが、それで本当に良かったのか思い返したり、反省することも少なからずあり、日々ご提供したサービスを振り返っています。厳しいご指摘をお受けすることもありますが、「良くなつた」というお声をいただくこともあります。お褒めいただいたときは、自分たちが取り組んできたサービスに間違いがなかったという証をいただいたいような気持ちになります。

小山 お褒めの言葉をいただくと、それが励みになりますね。うまく表現できませんが、毎年夏になると家族旅行で同じホテルや旅館をご利用になる方が少なからずいらつしやると思います。施設側としては、それは年に一度頑張っておもてなしするお客様であるわけです。会員制ホテルの場合は、同じお客様をおもてなしする回数が自ずと増えますので、繰り返し全力で頑張るとい

内橋 そういう意味で緊張感がありますね。利用される頻度の高いお客様に毎回きちつと対応されているわけですね。愛され続ける秘訣はなんでしょうか。

内橋 「他のホテルを利用するより、こちらのほうが安心して泊まれるね」というお声をよく聞きます。やはり顔なじみのスタッフや料理長がいることによる「安心感」が一番の理由ではないでしょうか。

小山 この「ザグランリゾートエレガント白浜」でも月に何度もご宿泊される会員様が大勢いらつしやいます。そうし



た中で、石谷料理長がその都度料理を変えて、きめ細かく対応していることも親しまれ、選ばれる理由になっていると思います。

森口 料理についてもご満足いただいているわけですね。私は料理には安定感が一番必要だと考えています。以前、私が経営する店の評価がグルメサイトで「無難な店」と評価されたことがありました。無難というと平凡に聞こえますが、安定したものを提供できるゆえの言葉だと思うんですね。期待を大きく外さないよう若手料理人を常に鍛えておかねばならないと思っています。

内橋 昔ながらの伝統を継ぐ日本料理の基本を守らねばならないということですね。

森口 おつしやる通りです。「十年、一剣を磨く」という言葉があります。これは、長い歳月をかけて武術の修練を積むことを意味します。剣豪の宮本武蔵が二刀流だったのに対し、佐々木小次郎は物干し竿といわれる名刀を使いました。それぞれが自身の技を突き詰めて得たものであり、達人とは言え、その逆をすることはできないんですね。修練は、日々繰り返しすることで、飽きずにやらねばなりません。そうしてこそ達人の域に達することができます。料理人の心が安定してないと、料理を安定的に提供し続けることはできません。料理人には精神性の高さや知識、技、さまざまな要素が欠かせません。それ

も料理に限らず、幅広い知識などが必要になります。

小山 料理だけでなく、茶道や華道など勉強しなければならず、そこで得たものが料理に生きてくるということですね。そういうことです。さて、話は変わりますが、貴館のイベントがあればご紹介ください。

内橋 パークゴルフ大会を四月に開催予定です。いわゆるゴルフのように、ホール

森口 なるほど、そのようなスポーツイベントも企画されているのですね。

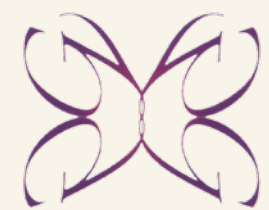
小山 企画面で多くの社員が知恵を絞っているため、厨房も引き続き頑張らなければならぬと思っています。

内橋 私は厨房との連携力を一層強化していきたいと思っています。スタッフの中には経験が浅い者もいますが、サービスの本質を理解しやすいよう、「自分がされていやなことをしな



森口 内橋支配人のおもてなしの熱意が伝わってくるようです。本日はありがとうございます。（敬称略）

地産地消



THE GRAN RESORT

エレガント白浜

～ 春隣り 紀州路 梅見の宴 御献立～

焚合せ

飯蛸旨煮
新筍土佐煮 ひとめ若布
落色煮 梅麩 木の芽



前 菜

枳型パン 鮑大船煮 厄除鯛土佐煮
初午稲荷 金棒海老 孕み金子 鶯豌豆羹
白梅蕪 焼印玉子



先 附

梅花チーズ豆腐
白魚白煮 土筆
セルフイーユ
梅肉

向 附

天然久絵 伊勢海老
鮪の雪見
早蕨 あしらひ一式
土佐醤油
鯨鹿の子
卸し生姜
土佐醤油



食前酒

パープルクィーン



御 椀 清汁仕立て

香梅糝薯 焼目イガミ
鶯菜 梅花柚子 梅花人参





甘 味

椿餅
川添茶と共に



食 事

梅しらす御飯
刻み大葉

水菓子

安藤柑ゼリー
苺 キウイ 黒豆
ヨーグルトクリーム
ミントの葉

香 物

高菜刻み 紀の川漬 赤蕪
胡瓜浅漬 金山寺味噌

留 椀 合せ味噌仕立て

生滑子 葱



焼 物

牡蠣羽二重焼
熊野牛西京焼
白髪葱
菜の花白掛け
金柑煮 初地神

酢 物

渡り蟹レタス包み
防風 レモン
生姜酢ゼリー



温 物

うつぼすき焼
白菜 玉葱 菊菜
榎の木 焼豆腐
糸蒟蒻 梅花人参
梅花大根
富田の地玉子



春隣り 紀州路
梅見の宴 御献立

食前酒

パープルクイーン

先附

梅花チーズ豆腐
白魚白煮 土筆
セルフィーユ 梅肉

前菜

榎型パン 鮑大船煮
厄除鯛土佐煮 初午稲荷
金棒海老 孕み金子
鶯豌豆羹 白梅蕪 焼印玉子

御碗

香梅糝薯 焼目イガミ
鶯菜 梅花柚子 梅花人參

向附

天然久絵 伊勢海老
鮪の雪見
早蕨 あしらひ一式
土佐醬油
鯨鹿の子
卸し生姜
土佐醬油

焚合せ

飯蛸旨煮
新筍土佐煮
ひとはめ若布
露色煮 梅麩 木の芽

焼物

牡蠣羽二重焼
熊野牛西京焼
白髪葱
菜の花白掛け
金柑煮 初地神

温物

うつほすき焼
白菜 玉葱 菊菜
榎の木 焼豆腐 糸蒟蒻
梅花人參 梅花大根
富田の地玉子

酢物

渡り蟹レタス包み
防風 レモン
生姜酢ゼリー

食事

梅しらす御飯
刻み大葉

留碗

生滑子 葱

香物

高菜刻み 紀の川漬 赤蕪
胡瓜浅漬 金山寺味噌

水菓子

安藤柑ゼリー
苺 キウイ 黒豆
ヨーグルトクリーム
ミントの葉

甘味

椿餅
川添茶と共に

如月の献立「春隣り 紀州路 梅見の宴 御献立」を語る

◆ 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。

食前酒

地元の小梅と湧水で創り出した

美しい酒

石谷 本日は、「春隣り 紀州路 梅見の宴 御献立」と題した会席料理をご用意しました。食前酒はパープルクイーンと名づけさせていただきました。当ホテルから二十分ほど車で走ったところにある上富田町の小梅を使つて梅酒を作っています。また白浜町に自噴している名水があり、地域名を冠して「富田の水」と呼ばれています。これを同割にしました。



石谷 征愛 料理長



円城寺 利之 京都府 副本部長



円城寺 きれいな薄紫色をした美味しい食前酒でした。

先附

早春を告げる梅型の豆腐に、土筆を添えて

石谷 梅花チーズ豆腐の作り方は、まず薄味の玉子豆腐地を作り、裏漉しをしました。その豆腐地八杯に、牛乳八杯、板ゼラチン七枚、とけるタイプのスライスチーズ二五枚を加えて、流し缶に入れて固め、梅の型で抜きました。白魚は、薄い立て塩に三十分ぐらい浸けておきました。それを鍋に並べ、白魚が曲がらないよう落とし蓋をし、合わせ地を一気に入れて炊きました。

円城寺 どのような合わせ地を使われましたか。



石谷

酒三、味噌に砂糖と塩を合わせたものです。土筆は、灰汁入りの立て塩に十分ほど浸けておきました。そして、浸けるのに使った塩水で色出しをし、よく晒し、吸い地に浸けています。

円城寺

かわいらしく、早春を感じさせる先附でした。勉強させていただきました。

前菜

料理の風景から聞こえてきそうな

「福は内」

円城寺

一見して節分を表現された前菜だと分かりました。榎型パンの作り方からご説明ください。

石谷

榎型パンは、食パンを榎型に庖丁し、油で揚げました。鮑大船煮の鮑は、酒蒸しして戻し、大豆と同じぐらいの大きさに切っておきました。大豆は一晩水に浸け、昆布と一緒にゆっくり炊き、砂糖と淡口醤油、濃口醤油を加えてさらに炊き、鮑を入れて仕上げています。

円城寺

厄除鯛土佐煮もきれいに仕上がっています。どのように作られましたか。

石谷

鯛は、頭と尾を取り除き、水でよく洗いました。銀皮がはがれないよう、沸騰させた湯に酢、梅干、酒を入れ、鯛をそのまま入れました。骨が軟らかくなってきたら、濃口醤油のみを加え、その地がなくなるまで炊き上げました。乾煎りした鰹節を当たり鉢ですり潰して裏漉しし、鯛にまぶしました。初午稲荷は、油揚げを油抜きし、甘辛く炊きました。寿司飯には、胡麻、ヒジキ、人參、筍の姫皮を刻んだものを入れていきます。

石谷

油揚げはどのような出汁で炊かれましたか。出汁一〇、淡口醤油〇・七、濃口醤油〇・三、砂糖適量を加えたものです。金棒海老は、才巻海老にのし申を打ち、ボイルした後、コシを切った卵白をつけ、あられをまぶし、油でサッと揚げました。

円城寺

孕み金子の作り方を教えてください。

石谷

金子は、鍋に入れ、次に薬を入れて水を張ります。火にかけ、沸騰寸前まで温度を上げ、火を止めて一晩おきました。そして弱火にかけ、軟らかくなるまで戻し、水に晒し、出汁一〇、濃口醤油一、味噌〇・五、砂糖適量の地で炊きました。

円城寺

火にかけてから戻るまで、どれくらい時間をかけておられますか。

石谷

三日かかりました。鶯豌豆羹は、ボイルして裏漉しした豌豆一〇〇gに対して、吸い地一五〇cc、アガー一〇gで流し、鶯の型に抜いて、黒胡麻を目に見立てました。

円城寺

白梅蕪は蕪の甘酢漬けで、花の中央に人參を使われているんですね。さっぱりと



吉田 功 理事



ホテル シーモア
統括総料理長 柴田 茂光



京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
取締役総料理長 中村 健治

焚合せ シンプルながらバランスがよく、 そして美しく

石谷 飯蛸旨煮の作り方は、まず飯蛸のヌメリをとって掃除し、大根で叩き、霜降りをしました。そして水六に、酒一、濃口醤油一、溜まり醤油〇・二、砂糖適量を加え、先に頭を入れて炊き、さらに足を入れ、ひと蒸かしし

中村 土佐醤油の作り方を教えてください。石谷 濃口醤油一升に対し、味酢一合、酒一合、溜まり醤油一合、昆布一五g、鰯節六〇gを加えて沸かし、冷めるまでおいておき、その後、濾しました。とても美味しくいただきました。ありがとうございます。



石谷 清汁仕立ての御椀をご用意しました。

御椀 素材が語る季節と、南紀の豊かさ。

円城寺 榎の豆や金棒など、節分の風景を楽しみながら美味しい前菜を堪能させていただきました。ありがとうございます。

石谷 すり身一kgに、全卵四〇個、味酢一・六合、酒一・六合、砂糖二〇〇g、淡口醤油少々、塩少々入れ、蒸し上げました。切り出した後、当ホテルを経営・運営する株式会社大倉のロゴマークの焼印を押しました。



柴田 た後、そのまま冷めました。石谷 食感がよく、美味しくいただきました。新筍土佐煮はあっさりとした美味しさを感じます。炊き方をご説明ください。柴田 筍は、糠とタカノツメを入れた湯で戻し、陸上げし、冷めるまでおいておきました。それを水に晒し、掃除し、新しい湯でもう一度茹でて糠抜きをした後、爪昆布を入れ、追い鰯をした出汁で炊きました。石谷 ひとはめ若布はヒロメとも言われ、これから春にかけて、しゃぶしゃぶなどにされますね。今日はどのように調理されましたか。柴田 掃除した後、色出しをし、炊きました。その炊き地は、筍を炊くのに使った地を少し薄めて味をつけ直したものです。路は、板ずりし、太い部分と細い部分を別にして色出ししました。その後、皮を剥き、野菜八方でサッと炊き、陸上げし、急冷し、地が冷めてから浸けています。



中村 イガミについてご説明ください。石谷 イガミはブダイのことで、当地ではお正月にニラミダイの代わりに煮付けにするそうです。本日は煮付け以外の料理にしようと思いました。三枚に卸し、薄塩を振り、焼きました。皮目の部分に臭いがあるため、上さらに酒を振って焼き上げています。中村 地産地消を実践されているんですね。塩の当たりもよく、しつかりとした美味さを感じました。鶯菜の戻し方を教えてください。



石谷 香梅糬は、すり身五〇〇gに対し、昆布出汁四〇〇cc、とろろ芋三〇g、葛粉三〇g、卵白一個を合わせ、さらに和歌山県の特産品であり、この季節を感じさせてくれる梅も使いました。赤い梅肉一〇g、刃叩きした白干し梅三五gを加え、淡口醤油などで当たりをとり、蒸し上げました。なお、白干し梅は、一晚針打ちし、水に浸けて塩を抜き、次の日に少し塩分が残る程度に湯をしておきました。

向附 美味さの醍醐味を感じる 地元産の天然久絵と鯨肉

石谷 鶯菜は、掃除をし、茎を先に湯がいた後、色出ししています。中村 柚子や人参の色合いもよく、季節感が溢れていました。すっきりと爽やかな味わいの御椀でした。

石谷 白浜町特産の天然久絵を使用しました。重さは八・六kgでした。縮めた後、温度管理しながら四日間そのまま寝かせて熟成させました。

中村 天然の久絵をいただく機会がありません、今日は堪能させていただきました。身が締まって実に美味です。伊勢海老も地元のものですか。

石谷 はい。酒を入れた氷水で、洗い、しました。鰯の上には、すり卸したとろろ芋をそのままのせています。これら三品を土佐醤油で召し上がっていただるようにしています。

中村 鬼が描かれた絵皿に盛り付けられ、季節感と豪華さが溢れ出ていました。梅の意匠の器には鯨肉を盛ってください、贅沢さを感じます。

石谷 鯨肉は、古式捕鯨発祥の地として知られる和歌山県太地町から送っていただいているもので、アゴ骨を覆っている部分「鹿の子」を薄切りにしました。こちらは卸し生姜を入れた土佐醤油で召し上がっていただこうと思いました。

焼物 技がもたらす牡蠣の食感と ブランド牛の風味

柴田 きれいな青色に上がっています。春に向かっていくこの季節を感じました。バランスよく盛り付けられ、シンプルながら素晴らしい焚合せでした。

吉田 赤、青、黄と色合いのバランスがとれており、洒落た盛り付けになっていると思います。牡蠣羽二重焼は読んで字のごとく、絹のような柔らかな食感がありました。作り方をご説明ください。

石谷 マヨネーズ一に対して、泡立てた卵白一、みじん切りにした玉葱を合わせたものを牡蠣に掛けて焼きました。卵白も使われたことにより口当たりがよくなっているですね。繊細な仕事をされていると思いました。焼き加減も絶妙です。

石谷 熊野牛西京焼には、和歌山県のブランド牛「熊野牛」のロースを使っていきます。約三〇〇gのかたまり肉です。粗味噌五kg、煮切り味酢一合、煮切り酒二合、砂糖五〇〇g、甘酒三〇〇gで味噌床を作り、ガーゼに包んだ肉を漬けました。

吉田 どれぐらい漬けられましたか。石谷 四日間です。

吉田 肉を西京漬けにするのは難しい仕事ですが、口当たりがよく、中がふわっと柔らかく、西京味噌が心地よく香っ



酢物
自浜の渡り蟹を
地の西洋野菜で包む

石谷 白浜でとれた渡り蟹を使いました。真水に浸けて締め、塩水で十五分ほど茹でてから陸上げし、冷めてからさばきました。レタスは、白浜町の



石谷 割合を教えてください。
白出汁五、酒一、味醂一、濃口醤油一、砂糖五〇gを合わせ、差し蟹をして濾しています。
小山 地玉子も濃厚で、素材が一層美味しくいただけます。産地の富田は、食前酒で説明されていた地域ですね。県産の野菜も使われましたか。
石谷 当地では白菜がよくとれます。玉葱も県産です。
小山 ほっとするような一品で、とても美味しかったです。

石谷 水一升に対して砂糖五〇〇gの蜜で
吉田 色も形もよく仕上がっています。ア
クがなく、甘さをおさえた美味しさがあります。中蜜の割を教えてください。
石谷 金柑は、庖丁を入れ、沸いた湯に入れて火を通し、陸上げる。工程を三回繰り返して、三回目だけは湯に炭酸を打って行っています。水に晒し、種を抜き、空蒸しをした後、中蜜で炊きました。
吉田 菜の花と薄味の白和え地のバランスが理想的です。
石谷 重しをかけて水切りをし、煎り胡麻、当たり胡麻を加え、砂糖と塩で当たりをとり、裏漉しをしました。
吉田 業の花と薄味の白和え地のバランスが理想的です。
石谷 重しをかけて水切りをし、煎り胡麻、当たり胡麻を加え、砂糖と塩で当たりをとり、裏漉しをしました。



食事・留碗・香物・永菓子・甘味
梅の風味もよく
しらすも味わる逸品

石谷 梅しらす御飯をお作りしました。し

小山 隣のすさみ町でとれたもので、湯をして色出しをし、ほぐした蟹身を包みました。
石谷 土佐酢を同割までは伸ばさず、飲める程度に少し伸ばし、生姜の絞り汁を入れました。その生姜酢一二〇ccに粉ゼラチン三gを入れて固めました。とろっとした感じで、角が立っておらず、丸みがあって美味しいゼリーです。シンブルな器に盛られ、きれいな酢物に仕上がっていたと思います。勉強になりました。



石谷 五〇〇gほどだと思っています。
小山 骨切りをされています。小骨はあまりないのですか。
石谷 骨は多いため、卸してから骨抜きをしました。
小山 丁寧な仕事をされているんですね。割り下は、蟹の風味が効いています。
石谷 うつぽは和歌山県の特産の一つで、出産後の女性が母乳の出をよくするために食べると聞きました。すき焼きにしたり、たたきのように炙ったりするそうで、本日は、すき焼き風に仕上げています。
小山 趣向を変えて、食す人の目の前で炊くスタイルをとられているんですね。うつぽの料理をいただくのは初めてです。コクがあるんですね。どのくらいの重さですか。
石谷 五〇〇gほどだと思っています。
小山 骨切りをされています。小骨はあまりないのですか。
石谷 骨は多いため、卸してから骨抜きをしました。
小山 丁寧な仕事をされているんですね。割り下は、蟹の風味が効いています。



小山 和夫 理事

温物
丁寧な仕事によって
素材が一層美味しく

吉田 炊きました。
目と舌で味わわせていただきました。



上野 研二 理事

らすは、田辺市磯間の伝統漁法「小曳」で漁獲されました。地元で「磯間のしらす」と呼ばれ、極上品となっています。

「梅」と「しらす」のどちらかの味が勝ち過ぎることがなく、両方の美味しさを味わうことができました。また貴重なしらすをうまく生かされています。どのような炊き地を使われましたか。



石谷

出汁二〇、味醂〇・五、淡口醤油一に梅肉〇・七を入れた地で御飯を炊きました。留挽には麦味噌を使いました。

上野

田舎味噌の美味さが出ていますね。和歌山県ならではの野菜をはじめ、香物も美味でした。水菓子に使われた安藤柑について教えてください。

石谷

安藤柑はグレープフルーツに似た果物で、和歌山県出身の博物学者、南方熊楠が好んで食べたそうです。「幻の柑橘」と言われ、田辺市で特産品化が進められています。その果汁六〇〇ccに大さじ二杯ほどのコアントローを入れました。それだけで結構な甘さがあったため砂糖は加えず、粉ゼラチン六gを入れてゼリーにしました。

上野

上品な甘さと美味しさがあり、高級感が出ています。またヨーグルトクリームが合っています。これはどのようにして作られましたか。

石谷

生クリームを泡立て、少しずつヨーグルトを混ぜました。椿餅は、道明寺粉を戻して蒸し、その生地で粒餡



上野

を包み、椿の葉で挟みました。川添茶と共に美味しくいただきました。お茶も県産ですか。

石谷

はい。旧日置川町（二〇〇六年に白浜町と合併）を流れる日置川の上流で栽培されているお茶です。

上野

最後のお茶も地元のものを使われ、一つひとつの料理に心を配られていることが伝わってきました。本当にありがとうございます。



全体的な感想

森口

如月の献立「春隣り 紀州路 梅見の宴 御献立」からは節分が感じられ、季節感が溢れていました。また白浜の豊かな食材をう



森口 富士夫 会長

まく活用されていました。色合いもよく、食べて美味しく、見事な会席料理だったと思います。一句詠みました。

「紀州路のいわしひいらぎ雪が舞う」
(敬称略)



ザ グラン リゾート エレガント白浜 支配人 内橋 直也氏、料理長 石谷 征愛氏と連合会役員