

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

旬のヒント

メナード青山リゾート

吉田 朗

ザグランリゾート

プリンセス富士河口湖

司辻 和行

美食酒肴 割烹仁扇

島 将士

ホテル阪急

インターナショナル

山本 満昭

ホテル天山閣 海ゆう庭

片岡 宏二

味の響演

シェラトン都ホテル大阪
日本料理「うえまち」

茅ヶ迫正治

ウエルネスパーク五色浜千鳥

竹間 弘

ザグランリゾート

エレガント白浜

石谷 征愛

5

May 2018
皐月

師の背中を追い、その恩に報いる
ザ グラン リゾート 有馬 岡山 雄太



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。

新しい表情も見せる温泉地

日 本有数の保養地である兵庫県・有馬の温泉街は、古き良き時代の佇まいを残しながらも、新しい表情を見せる。カフェなどの洒落た店がオープンし、街にじっくり融け込んでいる。この春には、釣り堀「有馬ます池」がリニューアルされ、家族で安心して遊べる環境が充実した。老若男女に人気の高いこの温泉街には、六甲川と滝川、そしてこの二つの川が合流する有馬川が流れる。六甲川沿いの坂を上ると、空気がいつそう澄んでいき、やがて「ザ グラン リゾート 有馬」(三十八室)の瀟洒な建物が見えてくる。全室が六甲川に面しており、せせらぎが聞こえる。また五月になると、清流にしか生息しないカジカガエルの鳴き声が響く。

同ホテルを経営・運営する株式会社大倉は、一九六二年に創業し、戸建住宅、ニュータウンの開発、リフォームなどの住空間の提供と、会員制リ



ゾートクラブのリゾート事業を中心に社業を發展させてきた。リゾート事業においては、全国のリゾート地十九カ所に会員制ホテルを展開し、沖縄県の一カ所に提携ホテルを有する。追求するのは、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、サービスである。ビジターのための利用は一切なく、女性

が一人旅で利用するにも理想のホテルである。女性だけの旅行を素敵に演出する女子旅プランなど、全ホテルや各ホテルで行われる企画も好評だ。同社が最初のホテルの建設地に選んだのが有馬であり、「ザ グラン リゾート 有馬」は会員から最も長く愛されるホテルとなっている。またこの地に、屋内温水プールをはじめ、充実した設備の「ザ グラン リゾート プリンセス

有馬」(七十四室)を建て、フラッグシップホテルとして位置づけている。

小 宴 会 場
「ザ グラン リゾート」のホテルの大きな特長は、料理のジャンルを日本料理に絞っていることであり、そのクオリティーの高さには定評がある。総料理長を務めるのは株式会社 大倉 執行役員でもある小山和夫氏で、「ザ グラン リゾート 有馬」の調理場には、弟子の岡山雄太氏が料理長とし

知らない土地で

与えられた出会い

岡 山氏は一九八三年に兵庫県神戸市に生まれた。進路を考え始めた高校時代、「しっかりと生き方をしていない自分を変えたい」と思った。そのため「厳しい世界である」と聞いていた料理道を志す。「あえて知り合いのいない土地で働く決意をしました」

二〇〇一年、富山県の宇奈月ニューオータニに入社。ここで総調理長を務めていた小山氏と出会い、以来、同氏に師事する。二〇〇二年、有馬温泉 湯元「古泉閣」に勤務した。二〇〇六年、大倉建設株式会社(現株式会社 大倉)の「プリンセス有馬」(現「ザ グラン リゾート プリンセス有馬」)に入社し、同社が経営す



「ザ グランリゾート 有馬」の調理場は、若いエネルギーに満ち溢れている。有馬」の調理場は、若いエネルギーに満ち溢れている。有馬」の調理場は、若いエネルギーに満ち溢れている。

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1 7 4 0 - 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〉



ていたそう。

持てる力を最大限に発揮

「将 来は親父さんのようになりた
い」と師の背中を追い続ける。
また師の教えを後進に伝えたいと語
る。数ある教えの中でも「仕事で絶

対に手を抜かないこと」「目に見えな
い部分でもひと手間もふた手間も加
えた仕事をする事」「お客様の事を
考えて、心を込めて料理を作ること」
という三つを肝に銘じ、これを伝え
ることが師や勤務先への恩返しにな
ると言う。食育にも関心があり、機
会があれば取り組みたいそう。

座右の銘は、茶道に関心をもった
ことがきっかけで出合った言葉「一
座建立」である。「調理場の人員な
ど限られた条件の中でも、妥協せず、
自分の持てる力を最大限に発揮する
ことが重要です」と信念を語る。そ
んな料理長の努力は必ずやお客様の
心に通じ、充実した時と空間が生ま
れることだろう。

師匠と三人の恩人

る会員制ホテルで腕を磨いていく。
「ザ グランリゾート 近江舞子」と
「ザ グランリゾート プリンセス 有
馬」の副料理長を経て、二〇一六年
に「ザ グランリゾート エレガント
熱海」に料理長として赴任。そして、
二〇一七年十月、「ザ グラン リゾー
ト 有馬」の料理長に就任した。

岡 山氏は、小山氏について「格
好いと思いました」と生き
生きと語る。「小山の親父さんの周り
には若い料理人が大勢いて、弟子に
接する態度から人間味が溢れてい
ました。一生ついていこうと決めま
した」と続けた。

「ザ グランリゾート 有馬」の料理
長として異動するにあたって、師匠
が電話で伝えた言葉が今も心に響い
ている。岡山氏が窮しないよう小山
氏の調理場からサポート役となる料
理人を一人つけてくれると言った。

二人目は、「ザ グランリゾート プリ
ンセス富士河口湖」の前料理長の森本
哲央氏だ。「昔からいつも気にかけて
いただき、本当にかわいがってくだ
さっております」

岡山氏が「親父さん
のところもお忙しい
のによろしいんです
か」と尋ねると、「お
まえのことを放って
おくわけにはいかん
やろ」という答えが
返ってきた。「本当に
嬉しくて涙が出てき
ました」と岡山氏。

「師匠のほか、恩人
とも言える三人との出
会いがなければ、今の
自分はない」とも言
う。一人目は「ザ グ
ランリゾート 近江舞
子」の料理長の清水末広氏である。「調
理場のトップに立つ者の姿勢を間近で
見ながら勉強させていただきました」。

三人目は、「ザ グランリゾート プ
リンセス有馬」の料理長である渡部
健太郎氏である。一つ上の先輩で
あるが、本当に尊敬し、若い頃か
ら互いに切磋琢磨した仲間である。
岡山氏は十代のときから「俺は絶
対若くして料理長になる」と公言
し、それを聞いた周りの者は呆れ



洋 室

どれほどAーが発達しても、Aーには気持ちが通うおもてなしはできません。私どもは真心を込めて「本物のサービスと料理」を提供し、お客様に喜びいただきたいと思っています。



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート 事務局 課長
千々松 潤治

日々、創意工夫し、「本物のサービスと料理」を提供

おもてなしは予約の段階から

森口 本日は、兵庫県有馬町の会員制ホテル「ザ グラン リゾート 有馬」さんにお伺いしました。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ね。私はいろいろな温泉を知っていますが、有馬温泉は本当にお湯が良くて、素晴らしい土地を選ばれたと思います。

千々松 おっしゃるとおり、関西の奥座敷で交通アクセスに優れた人気の有馬を選び、一九七八年に当館がオープンしました。

森口 貴館には弊誌「味感」二〇一五年六月号で取材させていただいており、およそ二年半ぶりにお訪ねしました。

外 観



森口 私は御社が運営されている各地のホテルをお訪ねしており、どのホテルも見事に維持・管理されていると感心しています。事業母体が建設関連業であるだけに、スピード感をもってメンテナンスされているのですね。それはまさに御社の強みですね。

千々松 そうですね。創業五十六年を迎えた弊社の培われた技術力があります。一級建築士も多く、デザイナーもおりますし、すべて自社で対応できるようになっています。建物はお客様の財産ですので、長期計画をしっかりと立てて管理し、いつも越しなくても快適に過ごしていただけるよう努めています。

森口 御社のホテルをお訪ねするたびに、トップの方の意識の高さを感じます。組織というのは、指揮を執っている者が明朗なら下の者も明朗になります。

千々松 すし、その逆もあります。「ザ グラン リゾート」さんには明るさがあります。弊社の社長は、「笑顔あふれる会社」「笑う門には福来る」という言葉を繰り返し返され、笑顔や明るさの大切さを全社員に伝えてくれています。

森口 確かに素敵な笑顔をお見せになりますよね。心から嬉しさが溢れ出ている笑顔です。

千々松 思うように仕事が進まないとき、つい誰もが暗い表情をしてしまいがちなのですが、そこはサービスのプロとしてまず笑顔が必要です。お客様にはここでくつろいでいただき、幸せな気持ちでお帰りいただかなければなりません。私どものコールセンターでは予約の段階からお客様の旅行は始まっていると心得て、デスクの上に鏡を置き、笑顔で明るい声で対応するように努めています。

森口 明るい電話応対は欠かせませんね。

私の所の日本料理店では従業員に「家庭では落ち着いた声の電話でもいいけど、お店では注文をしなくなるような、弾むような声で受けなければならない」と自宅と店では声の出し方が違うことをつねづね指導しています。

千々松 そういったおもてなしも「初め」が肝心だと思いますね。

各ホテルの料理長が創意工夫

森口 御社は、全国各地の「ザ グラン リゾート」のホテル間での人事異動や表彰制度で、組織の活性化を図られていますね。

千々松 特にここ数年の間、調理場の活性化が顕著です。それには、小山和夫総料理長の存在が大きく影響しています。

森口 小山総料理長は、関西で三本の指に入る力量を持つ料理人だと思います。

対談

「気持ち」をもって、行動を起こす必要があります。サービス業では、おもてなしの気持ちをもち、きびきびと動かなければなりません。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 富士夫



千々松
料理の腕の良さはもちろん、人格的にも尊敬しています。厳しさの中にも優しさを持ち合わせ、調理場を牽引しています。ザグランリゾートには繰り返し何度もお越しになる会員様が多く、いつも同じお料理を出しするわけにいきません。そのような状況下にあって、小山総料理長をはじめ、各ホテルの全料理長がいろいろな献立を考え、創り出しています。

森口 料理の腕はそうして磨かれていきます。その「腕」や「技」という言葉について、私の持論をお話ししたいと思います。技術は三種類あると思います。一つは、今話題に上った料理の技（腕）です。もう一つは、人を正しく導く話術で、これが話の技術です。残る一つは、脳の技術であり、それは常に前進する人に湧き出てくる知恵です。このことを分かっている人が意外に多いかもしれませんね。かつては、料理人だから料理だけでいい、という考えでも通用しましたが、時代は変わりました。



森口 そうなんです。幾つになってもね、一番大切なことは人というのは、素直でなければならぬんです。人の話に耳を傾ける人は、しつかり成長していきます。私は多くの者を一生懸命に指導してきましたが、数年かけて教えても、結果が出ない者がいます。結局、私の言うことを真剣に理解しようとしなかったのだと気づきましたが、人を育てることは実に難しいですね。

千々松 弊社では「現状に満足することなく日々新たに創意工夫して 社業の発展と社員の向上をはかる」という社是があります。その言葉のとおり、今の仕事に満足し切ってしまうと人の成長は止まってしまうんです。今日の成功は明日の失敗です。今日は良くて、改善点はありますし、明日はまた違うお客様がお越しになりますので常に全社員が成長し続けることが大切になってきます。そのようにして常に世の中の変化に対応していく力を培ってこそ、企業の成長があると信じています。

森口 人材の成長が、会社の成長に深く

千松

意識改革しなければなりません。私は料理人を対象にした勉強会を開いており、その中で「料理人労働者であってはならない。料理人指揮官になりなさい」と繰り返し教えています。野球と同じ走・攻・守をこなすことができ、また人間的にも優れていなければなりません。そうでなければ、良い指導者にはなれないと思うのです。

気配りや心配り、また豊かな人間性が必要だということです。

森口
そうですね。それも、うわべだけではダメなんです。芯からそうあらねばなりません。若手の中にはそれを見透かすことのできる者もいます。

手々松
確かに社員は管理職者の言動をよく



千々松
弊社で働いているスタッフ全員が、お客様笑顔に出会えるこの仕事に誇りを持ち、またスタッフ全員がお客様や取引先様、同僚や上司・部下や会社自体に感謝の気持ちを持って働き、お互いが成長でき、笑顔あふれる職場にしたいですね。そしてスタッフ全員の力で「ザグランリゾート」とリゾート業界を盛り上げたいと思います。

エーアイ
AIが本当に人の仕事を奪うのか

森口 施設・料理・サービスと、すべての面が充実すれば鬼に金棒ですね。

千々松
そのとおりですが、いずれか一つでも
ほころびると、すべてが台無しになっ
てしまいます。しかし弊社には特に
優秀な料理長が大勢おり、その料理
を最大限に活かしていくつもりです。
料理長が料理に込めた真心を、サー
ビスタッフが大切に受け取って、さ
らに気持ちを込めてご提供できれば
何よりです。

森口　そうですね。何事も総合力ですね。
ところで現在新たな課題はありますか。

千々松 AI（人工知能）が発達するとさまざまな職業が消えると言われている。ホテル業界もAIによって五年後、十年後はどうなるのかとよく尋

森口

見えています。会員様も、私どもの働きぶりを見ておられると思います。本気で頑張らなければなりません。『見せかけ』というものを私はちよくちよく見かけます。例えば集合写真真なんかでそれがよく見えるんです。真の力が無い人ほど、真ん中に入って写ろうとしますが、私には良くわかるんです。本当に力を持った人はずいぶんここにこだわりません。もつと挫えめに生きてますよね。

成長し続ける人財

森口 どこかでお聞きしたのですが、料理の前菜、「八寸」の展示を年に何回かされているそうですね。

千々松
そうなんです。全国十九のホテルの全料理長が八寸を作って持ち寄り、「ザグランリゾートプリンセス有馬」のロビーに展示してお客様に見ていただいております。

森口 それは良いことですね。料理人の良い刺激になります。自分の料理が他の料理より劣っていないかわかりますものね。恥ずかしい思いをすること成長につながると思いますよね。

千々松 本当にそうですね。常に自己分析しながら、勉強しなければならぬということですね。先ほどおっしゃっていた勉強会では、そのようなことを教えておられるのですか。

森口　そうですね。勉強会では、「雀百まで踊りを忘れず」「三つ子の魂百まで

ねられます。

森口 自動チェックインの対応をはじめ、多様なサービスが自動で行えるようになると言われていますね。

千々松 しかしどれほどA Iが発達しても、A Iには気持ちが届くおもてなしはできません。私どもは真心を込めて「本物のサービスと料理」を提供し、お客様にお喜びいただきたいと思っています。そして料

います。そして料理やサービスで一流を目指す人たちに「ザグランリゾートで勉強したい」と思っていただけ、また会員制ホテルなら「ザグランリゾート」と思っていただける日本一のホテルを目指していきま

森口

て、行動を起こす
必要があります
ね。私の所も従業
員にそのことを教
えています。お客
様が店の玄関に入
ろうとされている
のに、ただ中で
待っているスタッ
フには、「なぜ出
ていって、いらっ



で」など、主に諺を集めて作成した教材を使っており、先人の知恵を教えています。料理人の中には、修業に入った初期は滞りなく成長していても、五年・八年ほど経つていくと天狗になって独走し、人の忠告を聞かなくなつて潰れてしまふ者がいます。そういう人たちは何を根拠に自分を過大評価しているのかと疑問に思います。良い・悪いは他人が決めることも多いものですが、そのことを分かつていない人間を私は大勢見てきました。

千々松 師匠や先輩の話を「素直」に聞くことが大事ですね。

千々松 師匠や先輩の話を、素直に聞くことが大事ですね。

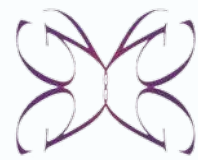
千々松 しやいませ。と言つて出迎えないのか」と教えています。従業員がしんどいめをしなければ、お客様は泣きます。サービス業では、おもてなしの気持ちをもつてきびきびと動かなければなりません。

千々松 いろいろなお話をお聞かせいただき、ありがとうございます。

森口　こちらこそ、ありがとうございました。

千々松 いろいろなお話をお聞かせいただき、
ありがとうございます。





THE GRAN RESORT

有馬

～新緑風薫る候～



焚 合

寄せ冬瓜 葛小芋
若葉南瓜 隠元豆
銀餡 振り柚子

前 菜

ブロッコリー遠山 天子南蛮漬
的穴子 矢羽海老 菖蒲百合根
桜桃明太子チーズ 岩苔花豆



先 附

豆乳蓬豆腐 生海胆
山葵 旨出汁



造 里

天然鯛 鰯 中トロ 剣先烏賊
紅心大根 縹り人参
生山葵 土佐醤油



食前酒

オオウラジロ酒

椀 物 清汁仕立

鯛白子真薯
櫻の芽
新順才 梅肉 木ノ芽





酢物

煮鮑 淡竹 生姜酢合
うすい豆 色茗荷
防風 絹生姜



焼物

油目木ノ芽焼
豌豆カステラ 独活香梅煮
葉地神

水菓子

フルーツ色々
ジュレ掛け
ミント



甘味

柏餅



食事

新生姜と茗荷御飯



止 椀

赤出汁 天然なめこ
三つ葉

香 物

胡瓜浅漬 昆布佃煮
赤カブ



揚 物

鰻八幡あられ揚
のびる美人粉揚
若葉煎餅 葛花
レモン 山椒塩

新緑風薫る候

皐月の献立「新緑風薫る候」を語る

食前酒

オオウラジロ酒

先附

豆乳蓬豆腐 生海胆
山葵 旨出汁

前菜

ブロッコリー遠山 天子南蛮漬
的穴子 矢羽海老 菖蒲百合根
桜桃明太子チーズ 岩苔花豆

椀物
(清汁仕立)

鯛白子真薯
穂の芽
新順才 梅肉 木ノ芽

造里

天然鯛 縞鰯 中トロ 剣先烏賊
紅心大根 縊り人参
生山葵 土佐醤油

焼物

油目木ノ芽焼
碗豆カステラ 独活香梅煮
葉地神

焚合

寄せ冬瓜 葛小芋
若葉南瓜 隠元豆
銀箔 振り柚子

揚げ物

鰻八幡あられ揚
のびる美人粉揚
若葉煎餅 葛花
レモン 山椒塩

酢物

煮鮑 淡竹 生姜酢合
うすい豆 色茗荷
防風 絹生姜

食事

新生姜と茗荷御飯

止椀

赤出汁 天然なめこ
三つ葉

香物

胡瓜浅漬 昆布佃煮
赤カブ

水菓子

フルーツ色々
ジュレ掛け
ミント

甘味

柏餅

食前酒

六甲山が育んだ木の实のお酒

岡山

本日は、「新緑風薫る候」と題した会席料理をご用意しました。食前酒は、オオウラジロノキ（大裏白の木）の実を使ったオオウラジロ酒です。ホワイトリカー・八し、氷砂糖四〇〇gに果実一kgを一年間漬け込みました。それと水を二対一の割合で合わせてお出ししています。

坂口

それはどのような木ですか。

岡山

バラ科リンゴ属の木です。十月ぐらいに



岡山 雄太 料理長



坂口 保則 理事



坂口

とても柔らかくて、風味がよく、まろやかです。蓬の味がしっかりとあって、海胆の甘みがさらに濃厚な味を出してくれる豆腐に仕上がっていると思います。御馳走様でした。

前菜

美しさと独自性と美味しさの奥に
重ねられた精細な仕事

坂口

一見して五月の前菜だと思いました。ブロッコリー遠山からご説明ください。

岡山

ブロッコリーは、塩茹でし、陸上げし、上に玉味噌をつけ、玉あられを落としました。

坂口

コクがあって美味しい玉味噌がブロッコリーとよく合っていました。玉味噌はどのように作られましたか。



坂口

実が薄紅色から赤色になって地面に落ちてきます。今回は私の知人が採ってきたものをいただき、使用いたしました。とても香りがよく、花梨酒のような味があります。美味しい食前酒でした。

先附

蓬の風味とともに
まろやかさと濃厚さを堪能

岡山

豆乳蓬豆腐の作り方は、まず蓬の葉を掃除し、少し炭酸を入れた湯でしっかり湯がき、水に晒し、ペーストにしました。昆布出汁六、吉野葛一、蓬ペーストを合わせ、酒と塩で当たりをつけ、練り上げ、流し缶の一層目になるよう流し、二層目に豆乳の地を流しました。豆乳の地は、「昆布出汁四、豆乳三、生クリーム一」を合わせた地」六に対して、吉野葛一を加えて練り上げたもので、酒と塩で当たりをつ

岡山

京都の白味噌一kg、砂糖一〇〇g、卵黄一二個、味噌一合、酒一合を合わせ、練り上げたものです。天子南蛮漬は、天子に片栗粉をつけて揚げ、南蛮酢に漬け、焼き葱を加えました。

坂口

南蛮酢の割を教えてください。

岡山

出汁七、昆布酢三、味噌一、淡口醤油一・五、そして砂糖です。酢の角を少しとるのに約三十分炊き、追い鰹をしています。的穴子の穴子は、開いてから霜降りをしました。牛蒡は酢水で戻し、よく水に晒し、筒に抜きました。その筒に入るよう人参で芯を作りました。牛蒡と人参に下味をつけ、筒の中に人参を入れ、打ち粉をし、穴子で巻き上げ、竹皮の紐で結びました。それを玉酒一〇、赤酒一、淡口醤油〇・五、濃口醤油〇・五、砂糖で炊き上げました。牛蒡と人参が隙間なく引っ付いており、きれいな仕事をされています。穴子はふっくらと柔らかくて美味しく仕上がっています。

坂口

矢羽海老の海老は、塩茹でし、陸上げした後、開きました。長芋を蒸し、裏漉しし、卵黄、塩、砂糖、酢を加えて練り上げ、その上に海老をのせ、軽く「重石」をおき、矢羽の形に切りました。

岡山

寿司飯代わりの黄身と海老の相性がよく、ふわっと柔らかく仕上がっていました。

岡山

菖蒲百合根の作り方は、まず百合根を掃除し、蒸し上げ、裏漉ししました。そして砂糖、塩、水飴を入れて味をととのえ、練り上げ、色粉の紫色と黄色を合わせてしっとりした舌触りで、百合根のほんの

坂口



ザ グランリゾート エレガnte京都
料理長 吉田 岳人



ザ グランリゾート エレガnte白浜
料理長 石谷 征麿

吉田 器と盛付が美しく、五月の雰開気が溢れています。油目木ノ芽焼の作り方から教えてください。

岡山 油目は、三枚に卸し、塩を当て、酒塩に浸け込みました。小骨を抜きとり、骨切りし、串を刺し、タレ焼きにしました。上がりに、叩き木ノ芽を散らしています。

吉田 ふつくと柔らかく、美味しく仕上

焼物

石谷 その鰹醤油一、煮切り酒一、溜まり醤油一、濃口醤油一を合わせ、少し詰め、差し昆布をし、寝かせています。大葉を敷かず、今風の盛付をされています。勉強になりました。



岡山 イースト菌七g、炭酸三g、水二升を炊飯ジャーの中で合わせ、紫の花豆を入れ、五分間加熱しました。そのまま半日ほど保温した後、よく水に晒します。それから八〇℃の温度を一定に保ちながら、一日半ぐらいかけて軟らかく戻しました。砂糖、赤ワイン、濃口醤油、塩で当たりを

坂口 岩苔花豆は、豆の風味の良さとワインの香りを感じました。どのように調理されましたか。

岡山 明太子を酒に浸け込み、ほぐした後、昆布に挟んで一日おきました。その明太子三二〇g、クリームチーズ五〇〇g、板ゼラチン一・五枚を湯煎で合わせ、桜桃に見立てました。



吉田 バランスのとれた良い焼物だったと

岡山 独活は、筒に抜き、酢水で茹で、よく水に晒しました。少ししんみりめの吸地に梅肉少々を入れ、その地でさつと炊き上げました。

吉田 独活香梅煮は、独活の食感がしつかり残っています。これはどのように作られましたか。

岡山 豌豆は、筒に抜き、酢水で茹で、よく水に晒しました。少ししんみりめの吸地に梅肉少々を入れ、その地でさつと炊き上げました。

吉田 豌豆カステラは、普通のカステラよりもふつくと焼き上がっています。きれいな緑色で、味加減もいいですね。この作り方をご説明ください。

岡山 豌豆をベースト状にし、そのベースト二〇〇gに、小麦粉三〇g、砂糖四〇g、塩少々、卵白三個、オリブ油少々を合わせ、百五〇℃に温度設定したオーブンで二十分ほど焼きました。

吉田 濃口醤油一、赤酒一、酒一に、隠し味で砂糖少々を入れ、一割ほど詰めています。

岡山 味で砂糖少々を入れ、一割ほど詰めています。



坂口 つけ、岩苔の色をつけるために抹茶を混ぜた天ぷら粉をまぶし、さつと揚げました。

岡山 豆とワイン、抹茶の風味がマッチしていました。随所に細かい仕事をされており、とても勉強になる前菜でした。どれも美味しくいただきました。ありがとうございます。

石谷 清汁仕立の焼物をご用意しました。鯛白子真薯は、臭みがしっかり抜けており、とても美味しくいただきました。この真薯の作り方を教えてください。

岡山 白子は、流水でよく洗い、軽く塩を

焼物

あつさりとした中にも
コクのある吸物

岡山 当て、昆布で挟み、酒を振り、蒸し上げ、裏漉しました。また、すり身五〇〇g、玉子の素一合、昆布出汁一合で真薯地を作りました。白子二に対して、真薯地一を合わせ、茶巾に絞り、蒸し上げました。

石谷 穂の芽の処理の仕方も教えてください。

岡山 ミヨウバン水でしっかりとアク止めし、水に晒し、茹で、薄い吸地を使って地浸けにしました。

石谷 また美味しい出汁を使われています。どのように出汁を引かれましたか。

岡山 昆布を三時間ほど水に浸けておき、火にかけました。八〇℃になったら昆布を取り出し、いったん沸かした後、少し温度を下げ、血合い抜きの鰹節を入れ、酒と塩と淡口醤油で吸物の当たりをつけました。

石谷 とてもあつさりとしていて、それでいてコクがある美味しい吸物でした。

吉田 煮崩れしないよう蒸し煮にされたのですか。

岡山 はい。

吉田 寄せ冬瓜は、冬瓜と海老の、博多です。海老は、塩ポイルしてから刃叩きし、少量のゼラチン液を入れた吸地からませ、冬瓜と交互に積み重ねました。

岡山 とてもきれいな博多で、菌触りがよく、冬瓜と海老の相性の良さを感じました。また冬瓜をきれいに色出しされています。どのように調理されましたか。

吉田 冬瓜を塩七、炭酸三でこすり、さつと茹でて氷水に落としました。それから二十分ほど蒸し上げ、地浸けにしています。

岡山 葛小芋の菌触りもいいですね。作り方を教えてください。

吉田 小芋を丸く剥き、米の研ぎ汁で戻し、水によく晒しました。そして出汁一二、味醂一、白醤油一、砂糖に追い鰹をした地で炊いています。若葉南瓜は、南瓜を木の葉の形に剥き、出汁一〇、味醂一、淡口醤油一、砂糖一、そして追い鰹をした地で蒸し煮にしました。

焚合

色も形も美しく、
新緑の季節を謳う

思います。

岡山 天然鯛と縞鰯、中トロ、剣先烏賊をご用意しました。

石谷 どれも鮮度がよくて美味です。天然鯛には弾力があって、菌応えがしっかりしています。産地はどこですか。

岡山 愛媛県です。

石谷 土佐醤油の作り方をご説明ください。

岡山 鰹醤油という醤油を取り寄せており、

造り

鮮度の良い海の幸を
今風の盛付で供す

岡山 天然鯛と縞鰯、中トロ、剣先烏賊をご用意しました。

石谷 どれも鮮度がよくて美味です。天然鯛には弾力があって、菌応えがしっかりしています。産地はどこですか。

岡山 愛媛県です。

石谷 土佐醤油の作り方をご説明ください。

岡山 鰹醤油という醤油を取り寄せており、



吉田

卸した青柚子を振っておられ、爽やかな香りも楽しめました。焼物同様、焚合も新緑にふさわしい良いお料理でした。御馳走様でした。

揚物

このひと手間が美味しさを引き出し
遊び心が季節を伝える



小山 和夫 理事

岡山

鰻八幡あられ揚は、まず鰻を開き、牛蒡を軸にして八幡巻にしました。そして細かく砕いたあられ衣をつけて揚げました。鰻を使用したので

小山

山椒塩を付けさせていただきました。大きさも理想的で、美味しく仕上がっていました。鰻の泥臭さが全く感じられませんが、何か工夫されていますか。最初につっかり塩でぬめりを取り、

岡山

濃口醤油一と酒一を生合わせにした一杯醤油でさっと洗い、牛蒡を巻いています。

小山

牛蒡の下処理を説明してください。

岡山

牛蒡は、洗い、酢水でボイルし、よく水に晒し、出汁一〇、味醂一、濃口醤油一、砂糖で下味をつけて炊き上げています。のびるは、薄皮を剥き、美人粉をつけて揚げました。

小山

若葉煎餅はサツマイモで作られたのですね。この季節の風景をうまく表現しているところに遊び心を感じます。山椒塩はどのような割になっていますか。

岡山

煎り塩五、粉山椒一です。



小山

鰻に付き物の山椒を使い、理に適った付け塩になっています。初夏にふさわしい器が使われています。シンプルだけれども良い揚物です。

酢物

繊細な仕事がなす

彩りと喰いの良さ

岡山

煮鮑と淡竹を生姜酢であえた酢物をご用意しました。

小山

織部の器をうまく使われています。鮑の産地はどちらですか。

岡山

長崎県です。

小山

柔らかく炊けています。下処理の仕方を教えてください。

岡山

鮑は、しっかりと塩磨きし、水洗いし、大根とともに玉酒に入れ、四時間蒸して軟らかく戻しました。そして玉酒八、赤酒一、淡口醤油一に差し昆布をしたもので炊いています。

小山

淡竹はどのように調理しましたか。

岡山

淡竹は、掃除し、米糠とタカノツメを入れた湯で茹でて戻し、よく水に晒し、から湯がきし、もう一度水に晒しました。そして出汁一四、酒一、味醂一、淡口醤油〇・五に差し昆布をし、追い鰹をしたもので炊きました。うすい豆はペースト状にし、豆の味を損なわないよう塩当たりだけをつけています。

絹生姜は、生姜を針にし、よく水に晒し、繊維を潰すようにして黄色の



小山

色粉少量をもみ込み、水を切り、低温の油で揚げました。

岡山

細かく仕事されています。彩りもよく、喰いの良い料理になっていました。

食事・止椀・香物・永菓子・甘味

兵庫県産の米を使った御飯に
珍しい天然のなめこを使った止椀



上野 研二 理事

岡山

「新生姜と茗荷御飯」をお作りしました。米は兵庫県産のヒノヒカリです。水一升に対して一割の酒、〇・一五%の塩を入れ、差し昆布をし、みじん

上野 岡山

いつも京都の赤味噌を使っています。香物の胡瓜浅漬はあっさりした美味

上野

めこもいただき、これを使いました。天然のなめこというのは珍しいですね。普通のなめこより大きく、良い風味をしています。また優しい味わいの赤出汁となっていました。使われている赤味噌に何かこだわりはありますか。

岡山

止庵は赤出汁です。オオウラジロノキの実をくださった方から天然のなめこもいただき、これを使いました。天然のなめこというのは珍しいですね。普通のなめこより大きく、良い風味をしています。また優しい味わいの赤出汁となっていました。使われている赤味噌に何かこだわりはありますか。

上野

切りにした新生姜とともに炊き上げました。そして炊き上がりに、刻んだ生の茗荷を混ぜています。季節の新生姜と茗荷が使われた御飯を美味しくいただきました。



岡山

しさを感じます。どのように調理されましたか。

上野

胡瓜の重さに対して、二%の塩、隠し味の砂糖、タカノツメを入れ、浅漬にしました。昆布を炊くにあたっては、前日から乾燥椎茸を水に浸け、戻しておきました。そして昆布1kgに対し、昆布の戻し汁一・五升、椎茸の戻し汁八合、砂糖1kg、酢三合を合わせ、梅干し一五個、一掴みした炒り子を加え、火にかけて二、三時間戻しました。それから溜まり醤油一升、赤酒一合、有馬山椒、水飴を入れて煮詰めました。

岡山

水菓子のジュレの硬さと甘さの加減がちょうど良いと思いました。作り方をご説明ください。

メロン、ブルーベリー、イチゴ、マンゴー、パイナップルを適宜切り、水五合、白ワイン一合、砂糖一八〇g、アガー四〇gを合わせてジュレ掛けにしました。甘味の柏餅の作り方は、まず白玉粉四〇g、もち粉一五g、水七〇cc、砂糖二〇gを合わせ、鍋



森口

食前酒に始まり、甘味に至るまで全体を通して美味しい料理に仕上がっていました。例えば揚げ物には品を感じます。盛付もうまく、センスの良さがうかがえます。清潔感もありました。若

全体的な感想

上野

いろいろ勉強になります。最後の甘味まで美味しくいただきました。ありがとうございました。



で少し練って蒸し、熱いうちに粒あんを包みました。粒あんは、小豆を水から沸かし、湯を捨てることを三回繰り返し返して渋を抜き、半日ぐらい弱火で戻し、砂糖、赤ワイン、濃口醤油、塩で味をととのえました。



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート 事務局 課長 千々松 潤治氏、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 有馬 料理長 岡山 雄太氏と連合会役員



森口 富士夫 会長

料理長ですが、きちんとした会席料理を作っておられました。ありがとうございました。

一句詠みました。

有馬路や桜もすぎて垂れる藤 (敬称略)