

味 度

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 京都府

ザ
グラン
リゾート
エレガ
ンテ
京都



9

September 2018
長月

旬のヒント

ホテル阪神 日本料理「花座」

山本 晃弘

宝塚ワシントンホテル

日本料理 島家

西森 健造

北新地おくどさん小柴

川内 隆弘

ホテルきらりリゾート閑空
白水

木村 和喜

ザグランリゾート

エレガント白浜

石谷 征愛

味の響演

シエラトン都ホテル大阪

日本料理「うえまち」

茅ヶ迫正治

料亭旅館 人丸花壇

秋川 豊

ザグランリゾート

プリンセス有馬

東方 福雅



ザ グラン リゾート エレガント京都入り口

「**安らげるホテルを拠点に
初秋の京都観光**」

一年を通して楽しめる観光地に
京都がある。この市の中心
部の街路は、「碁盤の目」と言われる
ように東西に走る道と、南北に走る
道が直交し、通り名を用いて住所を
表している。中立交通^{なかたうつう}と堀川
通りの交差点を東に入ったところ
に佇むのは、会員制ホテル「ザグラ
ンリゾートエレガント京都」(三十八
室)だ。

同ホテルを経営・運営するのは
一九六二年創業の株式会社 大倉で、全
国のリゾート地十九カ所に会員制の
ホテルを展開し、沖縄県と三重の賢
島の二カ所に提携ホテルを有する。
自分の別荘感覚で利用でき、それで
いて所有する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てい
る。紹介のないビジターのみの利用
は一切なく、心のこもったサービス
には定評がある。また、質の高い会
席料理を提供することが大きな特長
になっている。心身ともに満たして
くれるホテルは、ファンとも言える
会員から愛されてきた。

ザ グラン リゾートのホテルの中
で、唯一街中にあるのが「ザ グラン
リゾート エレガント京都」である。
見どころの多い京都にあって理想の
観光拠点となっており、京都御所や
晴明神社、二条城などは徒歩で行け
る距離にある。九月には、京都御所
の東にある梨木神社で萩まつりが行
われ、平安時代の陰陽師・安倍晴明
を祀る晴明神社では晴明祭^{せいめいさい}が斎行^{さいこう}さ

れる。少し足を延ばせば行ける東
山の安井金毘羅宮では、櫛まつり
が執り行われる。西方にある松尾
大社では八朔祭と観月祭が行われ、
百人百様で初秋の京都を楽しむこ
とができる。

夢多き幼年・青少年時代

「ザ グラン リゾート エレガント
京都」で料理長を務めるのは、
京料理の技と伝統を受け継ぐ料理長、
吉田岳人氏である。一九五七年に島
根県大社町^{おおさまち}(現、出雲市)に生まれ、
幼い頃から料理人になろうと思っ
ていた。そんな夢を描いた理由は同氏
が育った環境にある。大社町は出雲
大社の門前町で、かつては数多くの
旅館や料理店がたち並び、吉田氏の
友達の多くの家が料理店を営んでい
た。友人宅に遊びに行った際に見か
けた、高下駄をはいた料理人はとて
も格好良かったのだ。

高校時代にはサッカー部に所属
し、日本代表選手になろうと練習に
励んだ。当時、Jリーグの前身であっ

た社会人リーグからの勧誘もあった
が、勉強したい気持ちもあったため
大学に進学してサッカーを続けた。
しかし最終的には、ものづくりへの
情熱にかられて大学を中退し、
一九七六年に神戸市の割烹料理店で
修業を始めた。その後、大阪ミナミ
の料亭に勤め、そこで生涯の師とな
る村井隆氏と出会う。同氏に付き従
い、大阪で腕を磨いた。

吉田氏は、師について「仕事中こ
そ厳しいものの、人間的にはとても



2 階 ロビー

「心不乱」に料理道をいく
ザ グラン リゾート エレガント京都

吉田 岳人^{よしだ たけひと}

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。



二回は展示用の八寸を作らなければならず、それは決して容易でないはずだが、吉田氏は全く苦に感じていない。「小山総料理長のおかげで八寸をより深く勉強することができました。コンテスト形式ですので励みになりますし、みんなで切磋琢磨するのは良いことです。そうして料理がより良くなり、お客様が喜んでくだされば、料理人はこの上なく幸せだと思

います」と微笑む。小山総料理長について「人間性においても、仕事の面でも優れていると思います」と言い、「縁があつてザグランリゾートホテルに勤務させていただき、良かったと思います」と続けた。村井氏とは今も強い師弟関係で結ばれており、その師を目標にしている。村井氏は過去に一度第一線を退

いたが、かつての勤務先から再びその腕を求められ、仕事に復帰した経緯を持つ。「魅力がなければ、そういう機会にはなかなか恵まれないでしょう。私も親父のような人になりたい。より長くこの世界で頑張っていければと思っています」師匠譲りの伝統の技をもって作る繊細な料理は好評だ。京都の水が合っているようで、この地が持つ力に後押しされるかの如く精力的に腕を磨いている。それにつれて料理がより洗練されていく。

最後に「京都が好きなんです」と穏やかな表情を見せる。その理由を「歴史や伝統があるからなのか」と自問したが、「好きに理由はない」と言われるように、なぜ好きなのかは分かりません。ただ、好きなんです」と語った。モットーは「一心不乱」。料理道を全力で疾走している。



調理師のみなさん
【左より】
森口 富士夫 塚田 良徳 支配人
米田 剛 松永 宏二 吉田 岳人 料理長
(株)大蔵 執行役員・ザ グラン リゾート 小山 和夫 総料理長

温かい方でした」と語る。京都で生まれ育った村井氏は、伝統の技で京料理を創り出し、吉田氏はその魅力に強くひかれた。仕事量はあまりに多く、それをこなさきれないために叱責されたこともあったが、速く確実に料理を仕上げる技を身につけていく吉田氏。やがて師は弟子の成長を見極め、独り立ちさせた。

一九九〇年、吉田氏は京都府北部の福知山ロイヤルホテルに勤務し、一九九六年には京都市にある新都ホテル「京濱作」の料理長となった。同ホテルでは、おせち料理を含め食品販売用の料理も任され、大量の仕事をやってきた。

二〇〇六年、料理長として「パールシティ神戸」に勤務し、館内のレストランと宴会などの料理を担当する。やがてその系列ホテルの「クラウンパレス神戸」のレストランの副料理長兼任を経て、二〇一五年、「ザグランリゾートエレガント京都」の料理長に就任した。

目指すは師匠

吉田氏は、修業に入った当初から料理の勉強のため、評判の高い日本料理店を訪ね、食べ歩いた。「仕事は見えて盗んで覚える」と言われた時代であったゆえ、朝食づくりを担当する先輩の出勤時間に合わせて厨房に入り、手伝わせてほしいと頼み込んだ。日本料理に関する高額な書籍も買い求め、昔ながらの料理を学んだ。

「やはり自前で食べに行つて覚えな」と見聞が広がります。王道の仕



掘りごたつ部屋



特別室

事が頭に入っていなければならぬとも思いました。とにかく早く仕事を覚えたかったです。料理長という仕事を務める人への憧れも強かったですね」ザグランリゾートでは、毎月、料理長が御腕と八寸を創り出し、役員がその写真を見て評価し、表彰する制度がある。また、小山和夫総料理長の発案で年二回（六月と十二月）八寸の展示会が行われるようになり、各ホテルの料理人が腕を競っている。年に

ザ グラン リゾート エレガント京都

TEL 075-451-1600
〒602-8066
京都市上京区中立売通堀川東入ル東橋詰町66-3

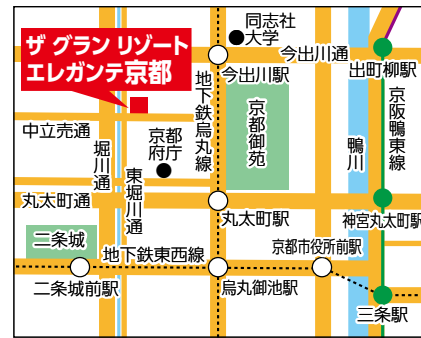


〈味感読者限定〉体験宿泊

料理長おすすめ会席
……17,820 円(税込)

特撰料理長おすすめ会席
……20,520 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。





株式会社 大倉 ザ グラン リゾート 事務局 課長
か み や ま ち か ら

神山 力

ザ グラン リゾート エレガント京都 支配人
つ か だ よ し の り

塚田 良徳
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。

会員様同士がご挨拶されている様子をよくお見かけします。多くの方がメンバーシップをもってこのホテルを大事にしてくださっていることを感じます。



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート 事務局
課長 神山 力

当ホテルがミキハウス子育て総研株式会社の『ウェルカムベビーのお宿』に認定されていることも大きな強みになっています。



ザ グラン リゾート エレガント京都
支配人 塚田 良徳

従業員のモチベーションを上げ、 より良いおもてなしを実現

ザグランリゾートの中で 唯一の都市型ホテル

森口 本日は、京都市の「ザグランリゾートエレガント京都」さんにお伺いしました。実は今号の「味の歳時記」では京都府宮津市の「ザグランリゾート 天の橋立」さんを紹介する予定でした。しかし七月に西日本を見舞った豪雨により被害を受けられたため、株式会社 大倉さんにご無理を申し上げ、急きょ取材先を変えていただきました。ご対応いただき、誠に

ありがとうございました。

神山 こちらこそお越しいただき、ありがとうございます。私も「ザグランリゾート 天の橋立」で会長と対談させていただく予定でした。せっかくの機会ですので本日は「ザグランリゾート エレガント京都」の塚田良徳支配人も同席させていただきます。飛び入り参加となりましたが、よろしく願いました。森口 貴館を経営される株式会社 大倉は、昨年、創業五十五周年を迎えられまし



外 観

完全会員制がもたらす 大きな安心感

神山 当社は、五十六年の歴史を有する総合住宅企業であり、一九七四年には会員制のリゾートクラブを開設し、会員制のホテルを立ち上げました。リゾート事業に参入して四十四年目に入り、多くのお客様に支えられた結果であると自負しています。

森口 「ザグランリゾート エレガント京都」さんには、二〇一七年三月号で取材させていただきました。そのとき、ザグランリゾートさんが全国各地に展開されている会員制ホテルの中でも、貴館は立地的に大きな特長をお持ちであるとのこと説明を受けました。

神山 全国のリゾート地十九カ所にある会員制ホテルの中で、「ザグランリゾート エレガント京都」は唯一都市型のリゾートホテルになっています。近隣には京都府庁や府警などがたち並び、それでいてこのあたりは閑静な

森口 環境にあつて、世界遺産である二条城（元離宮二条城）や、平安時代の陰陽師・安倍晴明をお祀りする晴明神社なども近くににあります。京都観光には最適の拠点となるホテルです。私も理想のロケーションにあるホテルだと思っています。前回取材した際、近隣の川沿いの清掃活動にも参加されているとお聞きし、京都の街の美しさを守ろうと皆さんが頑張られていることを強く感じました。

塚田 ごみの減量化には特に力を入れていきます。京都市では、私どものような大規模な建物を持つ事業者などが事業系廃棄物減量計画書を作成して、市に届け出なければなりません。毎年、気を引き締め、コピー用紙の両面を使用したり、空き缶・ペットボトルの分別や、調理場での生ごみの水切りを徹底しています。

森口 そのような環境に配慮した取り組みを徹底し、継続することは、企業価値の向上につながる重要な活動だと思います。

森口 神山課長は、法人会員様にホテルをご活用いただけるようご尽力されているとお聞きました。これまでもリゾート事業に携われてきたのですか。

神山 はい。一九九五年に入社してすぐ熱海・伊豆に赴任し、一年後、「ザグランリゾート エレガント淡路島」のオープンにあわせて転勤しました。そこでおよそ十四年間ホテルマンとして働き、終盤の約五年間は支配人を務めました。その後、本社勤務になり、法人会員様のご利用促進のため全国各地の企業さんを訪問させていただきました。今年からホテル管理部門の仕事を担っています。

森口 大手企業さんが会員になられ、ザグランリゾートさんで研修を行われているとお聞きしたことがあります。そうした研修のほか、全国各地にある私どものホテルを保養所・福利厚生施設のようにご利用いただいてい

勉強会では、人々として成長していったと考えておりまして、私は普段から印象的な言葉を見つけると、書きとめておく習慣があるんです。名言や諺を引用しながら教えています。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 富士夫

地産地消



THE GRAN RESORT

エレガント京都

～ 京都の初秋料理 ～

前 菜

鱈桂瓜巻（黄身酢掛け）
子持鮎鞍馬煮（鞍馬山椒）
射込茄子 身返鰻八幡巻
玉子ブルーベリー羽二重
切り落とし鰻流し
栗きんとん栗 菊花最中
枝豆博多

先 付

おうばく風豆腐

造 り

青竹盛り 石鯛 鮪中とろ
伊勢海老湯洗い
大葉 白髪大根 金魚草
より人参 紅蓼 山葵 醤油塩

温 物

京都牛柔か煮味噌仕立
お粥添え ミニトマト
ペコロス
グリーンアスパラ
粒からし

御 椀 清汁仕立

萩真丈 松茸 芽葱
ちらしパプリカもみじ
輪切酢橘

撮影：浅井智也



お凌ぎ

かます小袖寿司
寿司生姜



焼物

若狭ぐじ唐墨焼き
かりんとう穴子
干芋茎伽羅煮
葉生姜



酢物

太刀魚生鰯
蓮芋 防風 花茗荷
レモン 蓼酢

水菓子

メロン 無花果
梨 柿 豆乳羹



煮物

菊花蕪 小芋上人煮
菊葉冬瓜 蛸柔か煮
三度豆
振り柚子



揚げ物

かわはぎ菊花揚げ
東寺揚げ
伏見とうがらし
紅葉おろし 天出汁

止め椀

赤出汁 しじみ
三つ葉



食事

きのこ御飯

香の物

三種盛
ちりめん山椒
梅はちみつ漬け すぐき



（京都の初秋料理）

先付

おうばく風豆腐

前菜

鱧桂瓜巻（黄身酢掛け）
子持鮎鞍馬煮（鞍馬山椒）
射込茄子 身返鰻八幡巻
玉子ブルーベリー羽二重
切り落し鰻流し
栗きんとん栗 菊花最中
枝豆博多

御碗 （清汁仕立）

萩真丈 松茸 芽葱
ちらしパプリカもみじ
輪切酢橘

造り

青竹盛り 石鯛 鰯中とろ
伊勢海老湯洗い
大葉 白髪大根 金魚草
より人參 紅蓼 山葵 醤油塩

煮物

菊花蕪 小芋上人煮
菊葉冬瓜 蛸柔か煮
三度豆
振り柚子

お凌ぎ

かます小袖寿司
寿司生姜

焼物

若狭ぐじ唐墨焼き
かりんとう穴子
干芋茎伽羅煮
葉生姜

温物

京都牛柔か煮味噌仕立
お粥添え ミニトマト
ペコロス
グリーンアスパラ
粒からし

揚げ物

かわはぎ菊花揚げ
東寺揚げ
伏見とうがらし
紅葉おろし 天出汁

酢物

太刀魚生鰯
蓮芋 防風 花茗荷
レモン 蓼酢

食事

きのこ御飯

止め碗

赤出汁 しじみ
三つ葉

香の物

三種盛
ちりめん山椒
梅はちみつ漬け すぐき

水菓子

メロン 無花果
梨 柿 豆乳羹

先付

醤油色が映えるユニークな豆腐

吉田

本日は、「京都の初秋料理」と題した会席料理をご用意しました。京都府宇治市の黄檗ではかつて秘伝の豆腐の製法が伝えられたそうで、それをイメージして、おうばく風豆腐を作ってみました。絹ごし豆腐を一日押して水気を取り、出汁七、たまり醤油〇・八、濃口醤油〇・二で一時間かけて豆腐の一面だけを黒く炊き上げました。



吉田 岳人 料理長



京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
取締役総料理長 中村 健治

中村

薄塩を当て、昆布締めし、新生姜を芯にして巻きました。その鰻をさらに桂うりで巻き、上部に少量の黄身酢を掛けました。色目もきれいで、あっさりした美味しさを感じます。また黄身酢がアクセントになっています。

吉田

子持鮎鞍馬煮の作り方は、まず子持鮎を素焼きにした後、四日間かけて茹でて戻し、エラの硬い部分も軟らかくなっていることを確かめてから当たりを付けました。どのように当たりを付けられましたか。

中村

きざら砂糖と鞍馬山椒を使い、濃口醤油で詰めていきました。また鞍馬山椒を天盛りにしています。

中村

とても柔らかく、美味しく仕上がっています。味がしつかりのついで、きちつと炊いておられることが分かりますし、きれいな形が残っています。射込茄子は、茄子にミンチ肉を射込まれたのですか。牛と豚の合挽きミンチを詰めています。茄子は、皮を剥き、身と皮を別々にミヨ

吉田



◆ 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。



中村

豆腐の下に敷かれたソースはどのように作られましたか。

吉田

牛乳とマヨネーズとフレッシュミルクを合わせました。天盛りは生のトビコです。豆腐にきれいな醤油の色がついています。食感もよく、美味しい先付でした。

中村

前菜

繊細な技で初秋を描く

吉田

京都の伝統野菜の桂うりを、名残りのうりとして使った鱧桂瓜巻を作りました。桂うりは、桂剥きにし、昆布塩に浸け、水気を拭き取りました。鱧は三枚に卸し、

中村

ウバン水に浸けました。身は八方地で炊いてミンチにし、皮は、水に晒してミョウバン水を洗い流し、炭酸塩でこすりました。その後、湯をして氷水に落とし、晒し、当たりを付け、ゼラチン液にくぐらせておきました。合挽きミンチを丸にとつて芯にし、茄子ミンチをまとうせて茄子の形にし、蒸し上げた後、茄子の皮を貼り付けました。

吉田

身返鰻八幡巻は、牛蒡の芯を抜き、その中に肝を射込み、鰻を巻きました。

中村

鰻は皮目のぬめりを取り、バーナーで焼きました。そして皮目を内側にして牛蒡を巻き、付け焼きにした後、蒸し上げました。肝は、炊いてから裏漉しをしました。玉子ブルーベリー羽二重は、スクランブルエッグを作り、卵黄を加えて混ぜ、カステラ風に焼きました。そして裏漉しをしたブルーベリーにゼラチンを入れて流し固めました。

中村

食感が柔らかく、美味です。どの料理も細かい仕事をされています。

吉田

切り落し鰻流しは、鰻を薄く切り、霜を降り、薄い八方地でさつと炊き、陸上げしました。その鰻に、少し塩気を抜いたちぎり梅の梅肉を少量添えておきました。月冠などを作る際に使う筒状の打ち抜きに入れて流しました。

中村

ゼラチン質の部分は鰻出汁をゼラチンで固められたのですか。

吉田



料亭旅館 人丸花壇
料理長 秋川 豊



ザ グランリゾート 天の橋立
料理長 岡田 勲

秋川 冷たい出汁に移されたことによって、角が立ってきれいに仕上がっているのです。

吉田 菊花蕪は、京都産の蕪を使っています。菊に見立てて庖丁し、米の研ぎ汁で硬めに茹でました。そして温かい昆布出汁と、冷ました昆布出汁を用意しておき、まず昆布出汁で炊き、次に冷ましておいた昆布出汁に浸けました。

煮物 美しい形を創り出し、 素材の美味さを閉じ込める

秋川 て炒り上げ、オーブンに入れて乾燥させた後、冷まし、塩を合わせました。醤油塩は、少しアクセントがあつて脂気のある素材に合います。勉強になりました。



中村 食感の軟らかいものもあり、バランスの良さを感じました。秋の始まりの雰囲気が出ています。器も料理も美しく、素敵な前菜です。ありがとうございました。

吉田 枝豆博多の生地にはツクネイモを使い、芋ずしを作っています。三層になっており、下から数えて一層目と三層目がツクネイモの生地で、二層目は黄身寿司です。枝豆で黄身寿司をサンドし、オーブンで焼いています。

中村 器の真ん中で季節を見事に語られています。しっかりと仕事をされていると思いました。

吉田 枝豆博多の生地にはツクネイモを使い、芋ずしを作っています。三層になっており、下から数えて一層目と三層目がツクネイモの生地で、二層目は黄身寿司です。枝豆で黄身寿司をサンドし、オーブンで焼いています。

中村 器の真ん中で季節を見事に語られています。しっかりと仕事をされていると思いました。

吉田 枝豆博多の生地にはツクネイモを使い、芋ずしを作っています。三層になっており、下から数えて一層目と三層目がツクネイモの生地で、二層目は黄身寿司です。枝豆で黄身寿司をサンドし、オーブンで焼いています。

中村 きれいで、理想的な柔らかさになっていると思います。味もよく、あっさりした梅も添えられ、美味しく仕上がっていました。栗きんとん栗がきれいで、これもまた美味です。作り方を教えてください。

吉田 栗を蜜で炊き、裏漉しをし、その栗ペーストと同量の丸十を炊いて裏漉しをし、それらを合わせ、きんとん栗にしました。そうして栗の実に見立てたものをベースに、茶素麺を刺し、揚げました。

中村 菊花最中の作り方を教えてください。

吉田 百合根とツクネイモのどちらも裏漉しをし、合わせました。丸い形にとり、田楽味噌と胡桃味噌を中に入れ、型押しし、中央に菊花をのせました。どのように色づけされましたか。

中村 九月から旬となるザクロのシロップを生地に加えました。



秋川 色合いもよく、味と硬さの変化のある五品は、バランスのよい煮物だと思います。

吉田 約1kgです。ぬめりととった生の状態のものを茹で、冷凍しました。水と酒を合わせたもので二時間ほど火を通して戻した後、戻した地と鰹出汁で炊きました。三度豆は、塩茹ししました。

秋川 柔らか煮にされた蛸はどれぐらいの重さですか。

吉田 米の研ぎ汁で戻し、串が通る硬さにしました。上人納豆を出汁に浸けて戻し、濾し、味噌とたまり醤油で当たりを付けたもので小芋を一時間ほど炊きました。

秋川 落ち小芋は皮を剥かれた後、どのように炊かれましたか。

吉田 米の研ぎ汁で戻し、串が通る硬さにしました。上人納豆を出汁に浸けて戻し、濾し、味噌とたまり醤油で当たりを付けたもので小芋を一時間ほど炊きました。

秋川 落ち小芋は皮を剥かれた後、どのように炊かれましたか。

吉田 冬瓜も同じ調理法をとりました。皮を剥き、炭酸塩をすり込み、硬めに茹で、氷水に落として塩気を抜いた後、温かい出汁から冷めた出汁に移しました。



岡田 萩真丈の色がきれいで、柔らかく仕上がっています。銀杏の色もきれいで、車海老の食感も良かったと思います。車海老はどのように調理されましたか。

吉田 生の車海老の身をちぎり、さつと霜降りし、八方地で炊きました。

岡田 萩真丈の色がきれいで、柔らかく仕上がっています。銀杏の色もきれいで、車海老の食感も良かったと思います。車海老はどのように調理されましたか。

吉田 生の車海老の身をちぎり、さつと霜降りし、八方地で炊きました。

吉田 清汁仕立の御碗をご用意しました。萩真丈は、鰹のすり身五〇〇gに對して、昆布出汁二四〇cc、酒一八〇cc、泡立てた卵白三個分を混ぜ、車海老、銀杏、長ヒジキを加えて丸め、蒸し上げました。

御碗 満月を眺めながら楽しめる清汁

秋川 辛みも香りも上品で、量的にも、味についても三巻の小袖寿司に合っていました。よく考えて作られたお凌ぎです。ありがとうございました。

吉田 米酢一八〇cc、砂糖三八〇g、食塩二〇gに昆布を浸けました。毎年、新生姜が開始したときに仕入れて、剥き、甘酢に漬けており、それを付けさせていただきました。

秋川 どのような昆布を使われましたか。

吉田 利尻昆布です。

秋川 かますの臭みがなく、昆布締めによってうま味のがっており、美味しかったです。

吉田 かます小袖寿司のかますは、三枚に卸し、薄塩をし、二時間ほど昆布押ししました。そして生酢に十分間ほど浸け、酢を拭きとり、一晚昆布で押ししました。



お凌ぎ 手間を惜まず、うま味をのせる

秋川 庖丁の研えが感じられる仕事です。醤油塩の作り方を教えてください。

吉田 醤油塩は、粗塩に濃口醤油をからめ

秋川 伊勢海老を高い位置に配し、立体感を出した盛り付け方に感心しました。この伊勢海老も鮎も美味しくいただきました。大根は、桂剥きした後、水に落とされましたか。

吉田 はい。桂剥きした後、塩水に浸け、しならせた後、水に落として塩分を抜きました。

秋川 伊勢海老を高い位置に配し、立体感を出した盛り付け方に感心しました。この伊勢海老も鮎も美味しくいただきました。大根は、桂剥きした後、水に落とされましたか。

吉田 はい。桂剥きした後、塩水に浸け、しならせた後、水に落として塩分を抜きました。

秋川 柔らかい独特の食感があり、美味しさを堪能させていただきました。どれくらいの重さの石鯛ですか。

吉田 一・五〜二kgぐらいです。伊勢海老は、湯洗いをし、氷水に落としました。何度ぐらいで湯洗いをされましたか。

吉田 明石の石鯛、和歌山の伊勢海老、三陸塩釜の生の鮎をご用意しました。石鯛は、三枚に卸した後、あえて洗いなにせず、そのまま召し上がっていたかと思いました。

造り 生かし切る海の幸の美味さ

岡田 秋らしくきれいな仕事をされています。美味しくいただきました。ありがとうございました。

吉田 皮目を焼き、薄皮を取り除き、剥いて、昆布出汁で煮て、昆布出汁に浸けました。

焼物

若狭ぐじ、はもちろん、あしらひも美味しく



茅ヶ迫 正治 理事

吉田 若狭湾でとれたぐじを焼物にしました。ぐじは、皮を引き、皮と身を別々に焼いています。皮は、鱗を立てて天火の近火で焼き、身は、すり卸した唐墨を振って焼きました。

茅ヶ迫 あしらひのかりんとう穴子は、どのように調理されましたか。

吉田 穴子は、捌き、身をとって、適宜切り、霜を降り、醤油で炊き上げました。干芋茎伽羅煮は、干芋茎を戻し、適宜切



り、何度かもんでから炊きました。

茅ヶ迫 どれくらい炊かれましたか。

吉田 いったん炊いて、冷めるのを待って、また炊きました。それを繰り返して、二日ほどかけて炊いています。

茅ヶ迫 葉生姜はきれいに剥いておられます。ぐじも、あしらひも美味しく仕上がっていました。

温物

出汁で炊き上げた

地元産の肉は絶品

吉田 和牛の品評会で高く評価された京都牛の柔か煮味噌仕立をお作りしました。

茅ヶ迫 部位を教えてください。

吉田 モモ肉です。二kgのモモ肉ブロックを四等分し、全面に焼き目を付け、水、香味野菜とともに四時間ほど煮ました。そして陸上げし、鍋の中にできたスープを濾し、そのスープに入れて再び火を通し、白味噌と赤味噌を加えて炊き上げました。その味噌スープをソースとして肉に掛けてご提供しています。

茅ヶ迫 お粥を添えられた理由を教えてください。

吉田 お粥がそのソースに合うので添えさせていただきました。

茅ヶ迫 ベコロスはどのように炊かれましたか。鰯出汁にケチャップとトマトピューレを合わせたもので炊きました。ミニトマトも同じ出汁で炊いています。アスパラは、湯がいた後、昆布出汁



に浸けました。

茅ヶ迫 とても軟らかくて美味しい肉で、良い温物だったと思います。ありがとうございます。

揚げ物

ひと皿で楽しめる

二種類の食感と美味しさ

吉田

菊花に見立てた二色の衣の揚げ物をご用意しました。まず、かわはぎを三枚に卸し、薄く剥ぎ、蟹身を巻いて一晩おきました。そして打ち粉をし、卵白にくぐらせ、短く切った



坂口 保則 理事

吉田 太刀魚生鰯は、皮が硬くなく、食べやすくなっています。どのように作られましたか。

吉田 太刀魚は三枚に卸し、生酢で締め、切って盛り付けました。

坂口 土佐酢の割を教えてください。

吉田 鰯出汁五、酢三、味酢一です。

坂口

春雨を付けて揚げました。もう一つは、引き上げ湯葉を刻み、オーブンで乾かし、細かく切ったものを衣にして揚げています。伏見とうがらしは素揚げにしました。秋らしさを感じる揚げ物です。春雨の衣の揚げ物は少し粘性があり、湯葉の衣の揚げ物はパリパリ感があり、二種類の食感と美味しさを楽しめました。



酢物

素材の持ち味を生かした逸品





小山 和夫 理事

吉田 エリンギ、平茸、占地、エノキをそ

食事・止め碗・香の物・水菓子
締めのご飯の御飯の米は
やはり京都産

坂口 あしらの蓮芋はどのように調理され
ましたか。
吉田 皮を剥き、色出しし、昆布出汁に浸
けました。
坂口 太刀魚自体の鮮度が高く、また質が
よく、美味しい酢の物が仕上がって
いました。ご馳走様でした。



小山 のまま使ったきのご飯を炊きまし
た。米は京都米です。
吉田 鰹出汁に何か混ぜて炊いておられま
すか。
吉田 赤出汁に使ったしじみの出汁二割を
鰹出汁に加えています。
小山 しじみの美味しさが出ているので
すね。まったりとしていて、御飯との
相性の良さを感じました。赤出汁に
はどのような味噌を使われましたか。
吉田 京都の赤味噌です。
小山 ちりめん山椒の作り方をご説明くだ
さい。
吉田 明石産のちりめんじゃこ一〇kgに、
酒をひたひたに注ぎ、淡口醤油、味噌、
実山椒を加えて炊きました。
小山 水菓子の豆乳羹の割はどのようにさ
れましたか。

森口

料理の第一条件は美味さであ
り、それを見事に満たしたうえ
で、視覚的にも量的にも balan
スのとれた会席料理になってい
ました。京都の料理の定番であ
る甘鯛も使っておられ、申し分
のない「京都の初秋料理」でし
た。吉田料理長の舞台「ザグ
ランリゾート エレガント京都」
さんは中立売通り沿いにあり、

全体的な感想

吉田 豆乳九〇〇ccに対し、卵黄一〇〇cc、
砂糖少々を入れ、クリームチーズを
煮溶かし、ゼラチン六〇gで固
めました。
小山 締め料理まで美味しくいただ
きました。ご馳走様でした。



株式会社 大倉 ザ グラン リゾート事務局 課長 神山 力氏、ザ グラン リゾート エレガ
ンテ京都 支配人 塚田 良徳氏、料理長 吉田 岳人氏と連合会役員



森口 富士夫 会長

この道を東に向かつて七、八分ほど歩
くと、御所に行き着きます。かつて
御所では呉服の「立ち売り」が行われ、
それが通りの名の由来になったそう
です。一句詠みました。
御所のそば 立売り宿や ひぐれ時
(敬称略)