

味 度

みかん
Mi-kan

味の歳時記

— 京都府

ザ
グラ
ン
リ
ゾ
ー
ト

天の橋立



2

February 2019

如月

旬のヒント

ホテルきららリゾート 関空

日本料理 白水

服部龍之助

オテルド・マロニエ 下呂温泉

瀬瀬 嘉樹

ホテル阪神 日本料理「花座」

山本 晃弘

神戸製鋼所健康保険組合
淡路 ゆうなぎ荘

仲宗根啓之

日本料理 十方

徳永 祐樹



庭園からの眺望

会員が望むサービスは十人十色であり、その要望も時と場合によって変化する。そうした中で、同ホテルのスタッフ一人ひとりが会員の立場に立って最適なサービスを考え、そ

れを執行する。そんなマニュアルに縛られることのないもてなしに定評がある。日本料理だけに絞った質の高い食事を提供することも大きな特長になっている。

「ザグランリゾート天の橋立」は、心身を温泉で癒せる大浴場や、カラオケルーム、キッズルームなどを完備している。館内や中庭からの天橋立の眺めもいいが、「傘松公園」行き

岡田氏は、料理店を営む家に生まれ、成長するにつれて店を

外 日本人旅行者が増える中で、訪日の理由に日本の美しい自然風景に魅了されたという声は多い。外国人に注目され、急激に認知度を上げた景勝地もあるが、昔から日本人の心に刻まれているのは、やはり天橋立・陸前の松島・安芸の宮島（厳島）の日本三景だろう。

京都府の天橋立は宮津湾の砂洲（全長約三・六km、幅二〇〜一七〇m）を言い、そこに生い茂る黒松はおよそ八千本を数える。白砂青松の景勝地

は神話を生み、伊弉諾尊が天に通うために造った梯であったと伝えられてきた。天橋立の北西、海拔百三十三メートルの高台にある傘松公園は、股のぞき、発祥の地として知られ、ここから屈んだ姿勢で股越しに覗けば天地は逆転し、松並木が、天に架かる橋となる風景は圧巻だ。

「ザグランリゾート天の橋立」は、この景勝地を望める絶好の場所に建つ。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。

元伊勢籠神社も徒歩圏内だ。この神社はかつて天照大神と豊受大神を祀り、ここから伊勢神宮（正式には神宮）に遷られたゆえ、元伊勢と呼ばれる。車を利用すれば西国三十三所第二十八番札所の成相寺には約十分、日本三文殊の一つとして有名な臨済宗妙心寺派の智恩寺には二十分で行くことができる。ゴルフ場やワイナリーなどもあり、思い思いのレジャーを楽しむことができる。

それが多い。会員の大きな楽しみの一つに丹後半島・宮津湾の新鮮な食材を使った食事がある。冬の味覚の代表格は蟹であり、秋から翌年三月まで「カニ特撰会席」「カニ和み会席」を提供している。料理長は、広島県・宮島で生まれ、天橋立で腕を振るう岡田勲氏。「日本三景に縁のある料理人」というのが同氏の看板である。



ホテル前棧橋

日本三景に縁のある料理人

お客様の笑顔のために
ザ グランリゾート 天の橋立

おかだ 岡田

いさお 勲



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。



感謝もします」と明快だ。
すべての人に感謝
岡 田氏は常に感謝の気持ちを忘れない。
 「私は会社やオーナーさん、そしてお客様にも育てていただいたと思っています。それに料理に必要な素材を提供して下さる農家の方や漁師

さんなど、多くの方に助けていただけてきました。私がお作りした料理の対価をくださる会員様も同様です。自分ができる精一杯の仕事をし、会員様に美味しかったと笑顔になっていただく。そのひとときのために全力投球しています」
 行く先々で出会った人と信頼関係を結び、強力な人的ネットワークを築き、それに支えられてきた。地元

産の素材に限らず、生まれ故郷の食材をはじめ、これまで勤務してきた大阪府や東北地方からも高品質の食材を仕入れることができる。これも岡田氏の強みの一つだ。
 ホールスタッフとの連携も重視し、「次の料理を出すタイミングをみられるように」と繰り返しているそうだ。
 「丹後地方をはじめ、日本には豊富な食材があります。そして日本料理には、生のままご提供できる技があります。もちろん、そのためにはしっかりと下処理することが前提となりますが、他国の料理に比べてその優位点は大きいと考えます。素材のもつ美味さを最大限に引き出せるのが、日本料理の良さです。これからの和の料理を通して会員様にご満足いただき、何度も来館していただけるよう精進します」と岡田氏。

意には、一点の曇りもない。



調理師とスタッフのみなさん
 【後列左より】
 大下 義和 (株)大倉 執行役員ザ グランリゾート 小山 和夫 総料理長
 岡田 勲 料理長 森口 富士夫 刀谷 浩行 支配人
 【前列左より】
 ザ グランリゾート 有馬 高木 京介 平田 智也

継がなければならないと思うようになった。
 「大阪での修業を終えて帰ってきた従兄に『板前になりたい』と言うと、大阪で仕事をしてみないかとアドバイスしてくれました」と岡田氏。
 従兄の知り合いであった料理人、樽本清吉氏は、兄弟子の本田健一氏を紹介してくれた。一九九〇年、高校を卒業した岡田氏は、大阪市・北新地の「料亭 由門」で修業を始め、本田料理長に師事した。一九九四年、大阪府泉大津市の「リーガホテルアルザ泉大津」(現ホテルレイクアルス



大 浴 場

ターアルザ泉大津)に入社し、樽本料理長の教えを受ける。
 その後、大阪市の「リーガロイヤルホテル」「ホテルモントレ大阪」、宮城県仙台市の「ホテルモントレ仙台」で腕を磨いた。二〇一四年五月から京都府宮津市の「料亭 ふみや」で料理長を務め、二〇一六年二月に「ザ グラン リゾート 天の橋立」の料理長に就任した。
 修業の初期に日本料理の基本を伝授してくれた本田氏と樽本氏は、岡田氏が「親父さん」と呼び続ける存在だ。
 「本田の親父さんは、口頭で指示するというより、俺のやっていることをお前も一緒にやれ」という姿勢を貫いておられました。厨房には厳しい雰囲気でしたが、そうと分かって飛び込んだ世界であり、懸命に働きました」
 樽本氏からは「一つ言ったら、百、同じことをしろ」と言われ、一つのことをやり続けて技を体得するよう教えられた。「教える立場となった今、私も同じことを言って指導しています」と語る。

座右の銘は、山本五十六の名言「やってみせ、言って聞かせて、させてみて、ほめてやらねば人は動かじ」で、これを教育の基本姿勢にしている。「未経験の者には口頭で指導するだけでなく、やってみせることが重要です。そのときは必ず、俺ができるんだからできるに決まっている」と言います。それ以前に、自分ができることを人にするよう命じて、説得力はない。まずは自分ができるように頑張りますし、仮に自分ができることを若手がやってくれば、すごいな。ありがとう」と褒めるし、



和 室

ザ グランリゾート 天の橋立

TEL0772-27-1371
 〒629-2232 京都府宮津市字中野小字土井203-1
<http://www.granresort.jp/gr-member/hotel/amano/>



如月のお献立

- カニ特撰会席 ● カニ和み会席
- 料理長おすすめ会席
- 和み会席
- 宮島産カキおすすめ会席

※食材の仕入れ状況により、献立内容が多少変更になる場合がございます。



株式会社 大倉 リゾート営業部 課長

な か も り ひ で と
中森 秀人

公益社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫

一枚のはがきを社長以下、役員、リゾートに携
わるスタッフすべての間で回覧し、会員様のお
声を共有して、改善に活かしていく形をとって
います。

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。

代々ご利用いただけるホテルを目指して

日本三景の一つ、
天橋立が目前に

森口 本日は京都府宮津市の会員制ホテル「ザグランリゾート 天の橋立」さんをお訪ねしました。日本三景の一つである白砂青松の天橋立が目の前に広がっています。素晴らしい景観ですね。
中森 ありがとうございます。森口会長は全国各地でご活躍されているとお聞きしています。当地にもよく来られるのでしょうか。
森口 何度も来ているわけではありませんが、この地のおおよそ存じ上げています。私の弟子に円城寺利之君という者がおり、宮津市に隣接する福知山市の福知山城の近くで昨年

日本料理店を開店しました。それまでは天橋立ホテルの料理長を務めており、そのとき当地の名所と一緒に訪ねたことがあります。丹後地方は、観光資源が豊富ですし、車でも来やすくなりました。来館される会員様も増えているのではないのでしょうか。
中森 京都の北部と南部をつなぐ京都縦貫自動車道が二〇一五年に全線開通し、特に最近、大阪府や京都市方面からの会員様が増えています。京都市内からは約一時間半、大阪からは約二時間でお越しいただけます。
森口 それぐらいなら車を利用して気軽に来られそうですね。これまで貴社の各ホテルを取材させていただきました。創業六十年に及ぼうとする歴史をお持ち



外 観



株式会社 大倉 リゾート営業部 課長

中森 秀人



THE GRAN RESORT



対談

料理人が師匠に仕込まれるのは料理道の途中まで、料理長になってからは、お客様に育てられます。

中森 一九六二年二月の創業で、一九六四年の設立となっており、今年創業五十七年を迎えます。
森口 創業後早い時期に、ジャンボクラブという名称で会員制リゾートクラブをスタートされましたね。
中森 会員制リゾートクラブ（旧ジャンボクラブ）を始めたのは一九七四年です。個人的なお話をさせていたいただいて恐縮ですが、私の家族はその翌年に当クラブに入会しており、私自身、そのご縁でこちらに入社し、三十二年が経ちました。
森口 普段は大阪市にある本社に勤務されているのですか。
中森 はい。新規の方のご入会のお手続きに対応したり、既存の会員様に一層ご満足いただくための業務を担っています。
森口 そういった日ごろの取り組みもあって、繰り返しご利用くださる会員様

が多いそうですね。ただ月に何度も来館される方に同じ料理をお出しすることはできませんね。そのぶん料理人は苦勞しますが、腕は上がります。工夫しながら料理を変えていくと、自分の腕が上がったことが分かるようになります。逆にそこに気付かない料理人は成長も遅れてしまいますよ。
中森 お料理の量についても、味についても、会員様からいろいろなご意見をいただいています。ご満足いただけるとのことをご提供できてきたことにより、四十五年という歴史を刻ませていただけているのだと感じています。
森口 小山和夫総料理長もこちらで長く活躍していますし、貴社の各ホテルで、多くの腕の良い料理人が料理長を務めています。昨年の秋に小山氏は「卓越した技能者（現代の名工）」の表彰も受けていますし、これに触発されてみんなが切磋琢磨すれば、貴社のホテル全体のレベルアップにもつな

がるでしょうね。
中森 小山総料理長の受賞を喜んでくださっている会員様もいらっしゃいます。職人の世界で、若い方の修業が続かないと言われていますが、総料理長のもとで若手が大きく成長してくれることを願っていますし、実際に料理の技術はもちろん、調理場スタッフが著しく成長してきていると感じています。調理場に業者さんが来られたときも、お腹の底から元気に挨拶する光景を見ると、気持ちが良いですね。
森口 素晴らしいことですね。最近インパウンドが増える中で、従来からの和食・洋食・中華料理以外のジャンルに属する料理スタイルが現れており、そこに消費者が集まっている気がしています。かねてから私は、本来、あるべき日本料理の形が崩れてきていることを危惧しており、さらに思う傾向が加速しているように思



公益社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫



います。だからこそ若手には頑張っ
てほしい。日本料理が崩れているな
ら、大まかな修業をしても通用
する。とは決して思わず、きちっと
修業してもらいたいですね。そうす
れば、三、四十年後にはしっかりと
た技を持つ料理人として、和の料理
界で貴重な存在となれるでしょう。

**会員様の声を聞き、
全員で共有化**

中森 私どものホテルにお越しくださる会
員様から、「来て本当に良かった」「こ
このお食事に優るところはないです
ね」というお言葉をよくかけていた
だけです。本格的な和の会席料理が
恋しくなって来館される方もいらっ
しゃいますし、海外旅行から帰られ
た方からは「やはり和食が一番」とい
う言葉をいただいたこともあります。
森口 ありがたいお言葉ですね。
中森 私も非常にありがたいと思いますし、
そのお言葉を調理場にも伝えていま
す。それを聞いて、次はさらに良い

**快適な笑顔あふれる
空間を提供**

森口 貴社が各地に展開されているホテル
に伺うと、きめの細かいおもてなし
を感じます。それゆえ、会員様から
何十年にもわたって選ばれるホテル
であり続けられるのでしょうね。
中森 ありがとうございます。最初にお会
いしたときはお子さんだった方が、
次にお目にかかったときは成人して
ご家庭を築かれ、ご一家でご来館さ
れたことがあります。ご自身のお
子さんに自慢するほどグランリゾー
トのホテルにご満足いただいております。
こうした会員様がさらに増えて、代々
ご利用いただけるのを願っています。
森口 そのために強化されている取り組み
はありますか。
中森 ご家族のお祝いごとなどに使って
いただけるよう力を入れています。例
えば結婚記念日にご来館くださった
とき、日付入りお写真をお撮りし、



料理を作ろうという流れになるので
はないかと思っています。
森口 褒められれば、一層やる気が出てき
ます。褒めるべきは褒め、仮にお客
様から苦言があれば、それを伝える
ことも大切です。

中森 またお料理だけが一流でも、会員様
は満足されませんので、予約をいた
だいたときのご対応に始まり、サー
ビスの向上に努めています。
森口 アンケート調査も丁寧に行っている
ようですね。

中森 アンケートはがきをご宿泊時にお渡
ししています。最初の「ご予約時の
対応は良かったですか」というご質
問項目に始まり、ホテル現場でのサー
ビス、お食事の出し方、お料理の見



和室(ベッド)

チェックアウト時にお渡ししていま
す。以前、会員様のご自宅にお伺い
したとき、これまでお贈りした沢山の
お写真をリビングルームに飾ってくだ
さっていて感動したことがあります。
森口 世代を超えてご利用いただく努力を
重ねておられるんですね。
中森 またご来館いただくのだという緊張
感をもって仕事に臨まなければ、会
員様が他のホテルを利用される選択
肢を持ってしまわれます。ご満足い
ただき、「また寄せてもらいます」と
いう言葉を頂戴してはじめて、次の
ご利用があるのだと思っています。

森口 何事も目標を達成するには、不断の
努力が必要ですね。人は、汗水たら
してこそ、味のある人間になれると
思いますし、目標にも近づけると思
います。
中森 話は変わりますが、貴会は、災害に
遭った自治体に義援金を届けておら
れると聞きましたが。

森口 自分だけが良ければいいのではなく、
困っている人がいれば助けることも
大切です。弊会は、二〇一一年三月
十一日の東日本大震災以降、災害が
発生するたびに全国の会員から義援
金を募って各地に寄付を行ってきま
した。昨年は約二百五十万円集まり、
等分した五十万円を岡山県、愛媛県、
大阪府、広島県、北海道に持参しま
した。金額の大小にかかわらず、寄
付してくださいました方の氏名と寄付金
額を弊誌『味感』に掲載しています。
皆さんの善意を復興のために役立て
てもらえれば幸いです。

栄え、味つけなど細かいアンケート
調査をさせていただいています。会
員様が気づいたことがあればご返信
していただき、その一枚のはがきを
社長以下、役員、リゾートに携わる
スタッフすべての間で回覧し、会員
様のお声を共有して、改善に活か
していく形をとっています。

**幅広い年代の会員様の
ニーズに対応**

中森 量を優先されるお客様のためにバイ
キング形式のご夕食を出すホテルな
どがありますが、私どもは当初から
和の会席料理をご提供しています。
例えば「八寸」も手作りしており、
旬の素材を生かしながら季節を感じ
ていただける形に仕上げられています。
そんな料理の写真を撮る方もいらっ
しゃれば、しばらく箸をつけずに目
で楽しんでから口に運ばれる方もい
らっしゃいます。そうして会員様が
笑顔をお見せになると、本当に良
かったと感じます。

森口 料理はそうでなければなりません。
そのときどきの季節の景色を料理で
描き、うまく考えて作っているから
こそ、会員様はそういう反応を見せ
られるのでしょう。
中森 「また次に来るのが楽しみですよ」と
おっしゃっていただける会員様もい
らっしゃいます。

森口 料理人が師匠に仕込まれるのは料理
道の途中までで、料理長になってか
らは、お客様に育てられます。会員

様のニーズの変化
について何かお気
づきになったこと
はありませんか。
中森 初期に入会された
会員様が高齢に
なり、次の世代の
方に名義替えをさ
れて、代々使っ
ていただくケースが
多くなっています。
幅広い年代の
方がご利用される
中で、お食事の好
みについて年齢層
による違いが出て
きます。若い方は
ボリュームを求め
られ、ご年配の方
はあまりポリユー
ムのある料理をご
要望されない傾向
があります。

森口 年配の方には、美
味しい料理がちょ
つとあればいいん
ですね。どのよう
にご対応されてい
ますか。

中森 量は抑え、より質
を高くした「味彩
会席」をご用意し、
ご好評を得ていま
す。味彩会席の献
立を考案し、調理
するために調理



中森 日本各地で災害が起こることが多く
なりました。私どもは、一九九五年
一月十七日に発生した阪神・淡路大
震災によって水道水が出なくなり、
困った経験があります。弊社は宮城
県にも住宅を供給させていただいて
おり、東日本大震災が発生したとき
には、宮城県に浄水器を持参して飲
料水をご提供しました。

森口 阪神・淡路大震災は最大震度7を記
録しましたが、貴社の物件は倒壊し
なかつたそうですね。
中森 はい。阪神間に住宅の供給実績が多
く、お客様の安否が気遣われたので
すが、一棟の倒壊もなく、被害もご
さいませんでした。

森口 それは仕事に誠実に取り組ん
でおられる証です。住宅供給
と会員制ホテル運営の共通点
として、お客様と長期的なお
付き合いになるという特徴が
ありますね。

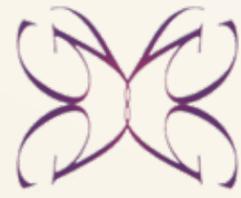
中森 おっしゃる通り、住宅は、リ
フォームを含め一度ご縁をい
ただくと、長くお付き合いいた
だけます。代々ご利用いた
だけの会員制ホテルも同様で
す。長いご縁につながる商品
をご提供させていただいてい
るからこそ、ここを選んで良
かった。と思っただけ
よう努めたいと思います。私
どもは「私たちは、都市と自
然と人々との調和をはかり、
快適な笑顔あふれる空間の提
供を通じて、豊かな社会の実



(敬称略)

現に貢献します」を経営理念にして
います。快適な笑顔あふれる空間
が長くお住まいになる住居であらう
と、一泊されるホテルであらうと、
同じように快適な空間を提供して喜
んでいたかどうかという方針に変わ
りはありません。今後も、私どものホテ
ルで過ごすことを選択し、良かつた
と思っただけのおもてなしを続
けてまいります。本日このお時間を
いただき、貴重なお話を聞かせてく
ださったことに感謝いたします。
こちらこそ、ありがとうございます。
貴社のますますのご繁栄を祈念してお
ります。

地産地消



THE GRAN RESORT

天の橋立

～丹後の節分会席～

凌ぎ

鯖小袖寿司
甘酢生姜松葉差し



食前酒

白嶺酒造 純米大吟醸
香田 35磨き



前菜

稲荷真薯 節分鯛土佐まぶし 白魚香梅煮
紅白梅花百合根 由良川鮭菜種巻き
さより 車海老 三ツ葉手綱巻き 蟹味噌千段押し



お造り

ころば(石鯛)
腰長まぐろ(地方名) 伊根鰯
白才彩りけん 山葵 紅蓼
より赤大根
土佐醤油



先付

浅利 北寄貝 青菜
千枚蕪
生姜ゼリー酢掛け
鈴子

御 椀

大蛤吸
蛤真薯
与謝野壬生菜
梅水仙 平茸
酢橘



撮影：浅井智也



肴

枳蕪大豆グラタン
敷酒粕あん



焼物

舞鶴牡蠣味噌焼き 針葱
日ヶ谷牛蒡利久漬け
金柑蜜煮

酢物

栗田鱈きずし
針野菜 (大根 茗荷
カイワレ大根
赤キャベツのspraut)
市松長芋 黄身酢
加減酢 生姜



食事

穴子めし



止椀

浅利の赤出汁



香の物

赤蕪千枚漬け 小蕪漬け
山椒昆布



デザート

バナナチョコ木目寄せ
章姫苺



焚合せ替り

松葉蟹具足鍋
丸大根 (与謝野町産)
結び三ツ葉
針柚子

丹後の節分会席

食前酒

白嶺酒造 純米大吟醸
香田 35磨き

先付

浅利 北寄貝 青菜 千枚蕪
生姜ゼリー 酢掛け 鈴子

前菜

稲荷真薯 節分鯛土佐まぶし
白魚香梅煮 紅白梅花百合根
由良川鮭菜種巻き さより
車海老 三ツ葉手綱巻き
蟹味噌千段押し

御椀

大蛤吸
蛤真薯 与謝野壬生菜 梅水仙
平茸 酢橘

お造り

ころば(石鯛)
腰長まぐろ(地方名) 伊根鯛
白才彩りけん 山葵 紅蓼
より赤大根
土佐醤油

焚合せ替り

松葉蟹具足鍋
丸大根(与謝野町産)
結び三ツ葉 針柚子

焼物

舞鶴牡蠣味噌焼き 針葱
日ヶ谷牛蒡利久漬け
金柑蜜煮

凌ぎ

鯖小袖寿司
甘酢生姜松葉差し

合肴

枳蕪大豆グラタン
敷酒粕あん

酢物

栗田鱈きずし
針野菜(大根 茗荷 カイワレ大根
赤キャベツのストラウト)
市松長芋 黄身酢
加減酢 生姜

食事

穴子めし

止椀

浅利の赤出汁

香の物

赤蕪千枚漬け 小蕪漬け
山椒昆布

デザート

バナナチョコ木目寄せ
章姫苺

食前酒

丹後山田錦を三五%まで
磨いて造られた酒

岡田 本日は、「丹後の節分会席」と題した会席料理をお作りしました。食前酒は、宮津市の蔵元が「丹後山田錦」を三五%まで精米して造った大吟醸原酒です。
岡田等 「切れ」があるけれどもまろやかで、複雑な味わいながら美味しいお酒だと思います。この大吟醸原酒を食前酒にされた理由を教えてください。



岡田 勲 料理長



日本料理 一桑 店主 岡田寺 利之



五合、味醂一升に、鰹節と昆布を入れて沸かし、ゼラチンで固めました。その後、攪拌しているため、柔らかい味が感じられると思います。

岡田等 鈴子はこちらで処理されたのですか。

岡田 はい。鮭のシーズンに鈴子を醤油漬けにし、保存しておいたものを使っています。美味しい先付でした。ご馳走様でした。

前菜

絵馬に描かれた梅花の咲く風景

吉田 絵馬の形の器を使い、旧正月の二月にふさわしい華やかな前菜を作っておられます。梅だよりが届き、雪解けによる温もりも感じられます。稲荷真薯の作り方からご説明ください。

岡田 白身魚のすり身に、裏漉しした百合根を混ぜ、甘みを足して真薯を作りました。出汁で炊いて薄味をつけた油揚げで真薯を包み、蒸しました。



岡田 当ホテルは「京都」にあるゆえ、日本酒をお出しすべきだと考えました。また、なたがお飲みになってもうま味が感じられる地酒を探し、読んで字のごとく「35磨き」という飲みやすいものを選びました。ありがとうございます。

先付

素材の持ち味を生かす工夫の数々

岡田 貝の味を楽しんでいたかと思う、浅利は砂を吐かせ、きれいに洗った後、昆布を入れた酒塩で煮ました。口を開けたら、浅利から出た出汁で身をよく洗いました。生の北寄貝を捌き、さっと湯を流しました。それらを生姜ゼリー酢で召し上がっていただける形にしました。

岡田等 生姜ゼリー酢の割を教えてください。

吉田 薄味の油揚げと真薯がうまく調和しています。鯛は軟らかく仕上がっています。どのように炊かれましたか。

岡田 梅干しの種と生姜を入れた湯で火を通して一日かけて戻し、一晩おいた後、濃口醤油を打って炊き上げました。そして、鰹節を乾煎りし、当たり鉢で当たった粉麩をまぶしました。

吉田 鰹節の香りが強く出ていて美味です。きれいな白魚香梅煮には、あっさりとした梅の味と香りがあります。

岡田 白魚は、塩水で締めて臭みを抜いておきました。薄板に油を引き、その上に海苔一枚をのせ、白魚を並べ、ガーゼでしっかりと包み込み、鍋に入れました。その後、昆布出汁を入れて火を通し、砂糖と梅肉を加えました。

吉田 紅白の梅花百合根がきれいですね。花の中央にイクラをのせられており、かわいく仕上がっています。咲いた梅に春も感じます。どのようにしてピンク色を付けられましたか。

岡田 百合根は、蒸し、裏漉しをし、砂糖、酢、塩を入れ、二枚鍋で練りました。その百合根を半分に分け、一方は梅肉で色を付けました。

吉田 食べた瞬間に梅肉の優しい味わいを感じます。細かい仕事をされていると思います。

岡田 由良川鮭菜種巻きは、京都府北部を流れる由良川を遡上する鮭を使った一品です。鮭は、塩七、砂糖三を混ぜたものを振り、四十分ほどおいて脱水させ、臭みを抜きました。その鮭を半分ぐらいに切り、桜チップを使って燻製にし、スライスしました。その身で菜種を巻きました。香砂糖を使ったことがポイントですね。香

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。



ザ グランリゾート 有馬
料理長 岡山 雄太



京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
取締役総料理長 中村 健治



ザ グランリゾート エレガンス京都
料理長 吉田 岳人



吉田 功 理事

岡山 当地では、石鯛を出世魚のように「ちよ
うめん」「ころば」「たかば」などと呼
んでいます。その「ころば」のお造り
をご用意しました。腰長まぐろも地方
名で、これはあまり大きくならないと
いう特徴があります。

吉田 美味しいお造りです。

岡山 伊根鯛は、宮津市に隣接する伊根町
のブランド食材で、養殖もされていま
す。本日は天然の伊根鯛を召し上がっ
ていただくと思えました。

吉田 こりこりとした食感で、とても甘みが
あって美味です。土佐醤油の作り方を
ご説明ください。

岡山 濃口醤油一〇、味醂一、酒一に鰹節と



お造り
豊かさ&美味しさを感じさせる
丹後の海の幸



岡山 りがよく、塩加減も最適で美味しく
仕上がっています。菜種の色もきれ
いに出ています。これはどのように
処理されましたか。

岡山 硬い部分を掃除してから沸騰した湯
に四十秒ほど浸けた後、火を止めて
二十〜三十秒おき、水に落としまし
た。塩を入れた昆布出汁を用意し、
菜種を二度つけしました。

吉田 味が染みて美味でした。さより」と車
海老はどのように調理されましたか。

岡山 さよりは、昆布締めにしました。車
海老は、鬚斗串を打っておきました。
塩と少量の濃口醤油を落とした湯に
入れ、アクが出てくる程度の温度で
湯がいた後、五分ぐらい火を通して、
陸上げし、開きました。それらを薄
く切り、斜めに並べ、黄身を混ぜた
芋寿司を巻いています。



岡山 浜坂漁港で水揚げされた松葉蟹を使
い、鍋をご用意しました。

中村 寒い季節にほっこりさせてくれるよ
うな鍋に仕上がっています。蟹が柔
らかくて美味です。丸大根も与謝野
町産なので、この下処理の仕方
をご説明ください。

岡山 丸大根は、剥き、米の研ぎ汁で戻し
た後、昆布出汁でゆっくり煮ておき
ました。

中村 美味しい鍋出汁です。どのように作
られましたか。

岡山 白出汁一〇、淡口醤油一、味醂一、
酒一を合わせ、砂糖と生姜を入れて

焚合せ替り
地元の松葉蟹を生かす絶品の出汁

吉田 昆布を入れて加熱し、沸く寸前に火
を止め、一晩寝かせて漉しました。
丹後の海の美味しさを堪能させていた
できました。

岡山 当館の目の前には阿蘇海が広がって
おり、そこで獲れた大蛤を使いまし
た。阿蘇海は、天橋立によって宮津
湾と分けられた内海です。野田川が
流れ込んで栄養分が高くなるため、
貝などが大きく育ちます。

吉田 蓋を開けたとき、とても大きい真薯
が目飛び込んできました。真薯は
ふわっとしていて、中の蛤の身はこ
りこりとした食感があります。これ
はどのように作られましたか。

岡山 地元産のイトヨリを三枚に卸し、骨
抜きしてミンチにしました。その二
割ほどの紋甲烏賊のすり身を混ぜ合

御碗
目前の阿蘇海が育んだ大蛤

吉田 蟹味噌千段押しは、とろける
ように柔らかいです。蟹の風味と、隠
し味のクリームの味がうまく調和さ
れて美味でした。この作り方を教え
てください。

岡山 春野菜（春キャベツ）は、塩蒸しを
しておき、蟹味噌は白味噌と卵を合
わせて練り込みました。そして牛乳
でゼラチンを溶かし、泡立てた生ク
リームを加えて、先の蟹味噌を混
ぜました。これを塗りながら、春
野菜を重ねる仕事を繰り返して、軽
く押しをかけて冷蔵庫で冷やし固
めました。

吉田 二月の寒さを吹き飛ばすような美味
しい前菜です。ありがとうございます。
した。

岡山 舞鶴牡蠣味噌焼きをご用意しました。
日本海の牡蠣は、太平洋側や瀬戸内
よりもあっさりしていると思います。
うま味のある牡蠣、加減の良い味噌、
針葱が口の中で調和し、美味しくい
ただきました。どのような味噌を使
われましたか。

岡山 田舎味噌一kg、淡口醤油一合、味醂
〇・八合、粉鰹五〇gを合わせ、少量
の御生姜を加えました。

岡山 日ヶ谷牛蒡利休漬は、食感がよく、
美味です。地元産の牛蒡ですか。

岡山 宮津市の日ヶ谷地区で作られている
牛蒡です。その牛蒡を洗い、酢水に
入れ、湯がき、陸上げしました。そ
してタオルに挟み、当たり棒で叩き
ました。漬け地は、出汁三、淡口醬
油一、味醂一、酢一を沸かして冷まし、
当たり胡麻を伸ばして作りました。

岡山 金柑は、皮の硬さや蜜の加減が良かつ
たと思います。この作り方を教えて
ください。

岡山 金柑は、庖丁を入れ、種を抜き、明
礬水に一晩浸け、火を入れて戻しま
した。その後、蜜煮にしました。

焼物
絶妙なまでに調和する
舞鶴牡蠣と味噌と葱

中村 炊き、隠し味の白味噌を加えました。
針柚子も地元産です。

吉田 結び三ツ葉の緑がきれいに映え、柚
子の黄、蟹の赤と色彩がよく、味も
申し分ありません。学ばせていただ
きました。

吉田 梅水仙の作り方もご紹介ください。

岡山 吉野葛を同量の昆布出汁で溶き、梅
肉を加え、面器に薄く流し込み、湯
煎にかけてから、氷水に落とします。
それを冷やし固め、梅の型に抜きま
した。御碗をお出しする直前に火を
入れ、真薯を掛けました。宮津市に
隣接する与謝野町で収穫された平草
と壬生菜を盛りました。ご参考まで
に、与謝野町という町名は、与謝無村、
与謝野礼蔵・鉄幹・晶子の姓にちな
んでいるとお聞きしております。

吉田 美味しくいただきました。ありがとうございます。

吉田 吸い地も美味しく仕上がっています。
作り方を説明ください。

岡山 昆布を入れた酒塩で蛤に火を通し、
貝が口を開いたら火を止めて、その
出汁を漉しました。昆布と鰹の一番
出汁を四割ほど足し、ごく少量の塩
と淡口醤油を加えています。





岡山 勉強させていただき、ありがとうございました。



当地の名物、塩焼きの鯖寿司

岡山 鯖寿司と言われるものはいろいろあり、当地も名物の一つにしています。地元の鯖を三枚に卸し、振り塩をし、一時間ぐらいおきました。そして平串を打って焼き、剥いたものを互い違いに合わせ、シャリをのせて巻き



茅ヶ迫正治 理事



茅ヶ迫 グラタンのホワイトソースの作り方を教えてください。

岡山 戻した大豆は別にとっておき、裏漉しをしました。小麦粉100g、無塩バター100g、牛乳1ℓ、大豆ペースト50gを混ぜました。

茅ヶ迫 洋風を取り入れながら、良い和風の料理に仕上げておられると思います。酒粕あんの色は何によるものでしょうか。

岡山 伊根町の蔵元さんが赤米を使っておられ、その紫がかった酒粕を使ったためです。その酒粕をペーストとして出汁で割り、「あん」にしました。酒粕がマッチしていました。ご馳走様でした。

酢物 脂のつって美味な、根付きの鰻

岡山 宮津市の栗田半島では、一定の場所に棲みつく、根付きの鰻が獲れます。

茅ヶ迫 締めました。シャリの間には甘酢漬の生姜を入れていきます。寿司酢の割を教えてください。

岡山 米酢二升、砂糖二kg、塩500gを合わせ、昆布を差し、ゆっくりと火を入れました。そのまま一晩かけて冷まし、漉しました。新生姜が流通する時期に仕入れ、丸ごと漬けており、それを使ってあしらいました。大変美味しくいただきました。



合肴 枳蕪にまとう大豆と酒粕の風味

茅ヶ迫 節分にちなんだ枳蕪は柔らかく、美味しくいただきました。大豆はどのように戻されましたか。

岡山 大豆は一晩水に浸け、火にかけて戻し、昆布を足しました。その後、いったん引き揚げ、漉した戻し汁に新しい昆布、蒟蒻、人参、鶏肉と一緒に入れ、味をつけて炊きました。



坂口保則 理事

坂口 回避しないため脂のつって美味しいという特徴があり、この鰻で「きずし」を作りました。

坂口 作り方をご説明ください。

岡山 三枚に卸し、強塩して二十分おき、流水で洗いました。少量の砂糖を混ぜた生酢を用意し、身側は十分浸け、皮目は直に五分間浸けました。その後、身の方にだけ昆布を敷き、ラップでしめて一晩寝かせました。

坂口 柔らかい味わいがあり、美味しくいただきました。どのような酢を使われましたか。

岡山 穀物酢です。市松長芋は、長芋を拍子木切りにし、湯をしました。甘酢と、



梅肉を入れた甘酢を用意して長芋を浸け、市松模様を組み、立て塩に浸けた胡瓜で巻きました。

坂口 黄身酢と加減酢はどのように作られましたか。

岡田 黄身酢は、卵黄に砂糖と酢を打ち、ごく少量の塩で締め、湯煎にかけ、練り上げて裏漉しをして作りました。

坂口 加減酢は、出汁七、淡口醤油一、味醂一、酢橘の絞り汁一を合わせました。優しい酢が食材の味を引き立てていると思いました。ありがとうございます。

食事・止椀・香の物・デザート この御飯にも、この赤出汁にも、 地元の素材が生かされる

岡田 当地の養老漁港で揚がった丸〇〇gの穴子で食事をお作りしました。

小山 されいに骨切りし、美味しく仕上げられています。どのように調理されましたか。

岡田 穴子は白焼きし、沸いた出汁にさつとつけ、上げました。

小山 どのような出汁ですか。

岡田 酒三升を煮切り、濃口醤油三升、上白糖七kg、白焼き穴子のあら一kg分を加えて、三十分、アクを取りながらつめたタレで出汁を作りました。米は丹後産のコシヒカリで、淡口醤油を入れた水で炊いています。その米に穴子を盛りました。止椀は、阿蘇海の浅利を使った赤出汁です。

小山 どのような味噌を使われましたか。

岡田 京都の赤味噌に一割ほどの白味噌を



小山 和夫 理事

合わせたものです。香の物は自家製です。

小山 どれも美味です。一つひとつ手作りされていることに感心します。バナナチョコ木目寄せは、上品で美味しいデザートです。作り方を説明ください。

岡田 バナナを牛乳と砂糖で煮詰めてペーストにし、チョコレートは湯煎で溶かしました。それぞれにセラチンを



溶かした牛乳を入れ、生クリームを合わせてムース状にしまし

た。それを流し缶に流し入れ、木目模様仕上げました。章姫母は地元産で、柔らかくて

味わいが良いのが特長です。小山 地元の素材をふんだんに使われている良い料理だったと思います。ありがとうございます。

全体的な感想

森口 二月の節分の風情が感じられる会席料理になっていました。御椀などが印象的です。寒い季節に温かい料理は欠かせません。その点、焚合せ替りとして松葉蟹を使った鍋を献立に入れておられました。



森口 富士夫 会長

地産地消を実践されており、丹後の食材の豊かさを実感することができました。

一句詠みました。
あ、寒や 天橋立 外は雪

(敬称略)



株式会社 大倉 リゾート営業部 課長 中森 秀人氏、ザ グラン リゾート 天の橋立 支配人 刀谷 浩行氏、料理長 岡田 勲氏、フロント 高野 弘尚氏、フロント 大江 夕紀氏と連合会役員