

味蔵

みかん
Mi-kan

味の歳時記
— 滋賀県

ザ
グラン
リゾート
近江舞子



9

September 2019
長月

旬のヒント

神呂製菓所健康係組合
淡路ゆうなぎ荘

仲宗根 耐

ホテル天山閣海ゆう庭

麻野 有

宝塚ホテル日本料理「曙」

濱口 貴明

ホテルきららリゾート関空

福田 裕亮

シェラトン都ホテル大阪
日本料理「うえまち」

高吉 政彦



豊かな自然に癒されなくなった足運ぶと良い。比叡山の頂にある「ガーデンミュージアム比叡」は、眼下に琵琶湖・京都を望む庭園美術館である。一万七千平方メートルの庭園は季節の花々やハーブで彩られている。モネやルノワールなどの絵画を再現した陶板が屋外展示されており、

湛える水が伝える

自然の豊かさ

名画に描かれたような色彩と光を体感しながら、自然美を満喫できる。高島市マキノ町には、農業公園マキノピクランドが広がる。この公園を縦貫しているのは、延長約二四キロメートルのメタセコイヤの並木道だ。映画のワンシーンを思わせる美しい景色は人々を魅了してやまない。また見逃せないのが守山市の佐川美術館である。水庭に浮かぶように佇み、「建物自体がアートである」と称される。日本画家の平山郁夫、彫刻家の佐藤忠良、陶芸家の樂吉衛門と、三人の巨匠の作品が常設展示されている。滋賀県の観光スポットは多様だが、やはり最も愛されているのは水景だろう。琵琶湖クルーズでは四季折々の景色に出合うことができる。この湖で最もきれいな水泳場があるのが大津市の近江舞子で、白砂青松が続く景勝地として知られる。夏には湖水浴を目当てにくる人たちが賑わい、「内湖」と呼ばれる沼もあり、一年を通して釣り人が訪れる。この湖畔に、会員制ホテル「ザ グラン リゾート 近江舞子」(計二十九

室)が建つ。同ホテルを経営・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の営業を開始した。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、全国のリゾート地十九カ所に会員制のホテルを展開し、沖縄県と三重県の二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、会員は同社が目指した通り「自分の別荘」にいるかのようにくつろげる。質の高いホスピタリティがもたらす安堵感と、提供される日本料理が好評を博し、根強いファンを中心に利用が絶えない。「ザ グラン リゾート 近江舞子」は、広大な敷地にグラウンドゴルフ場やバーベキューコーナーを備え、館内には、琵琶湖に面した露天風呂のある大浴場などを完備する。おもてなしの奥深さが随所にあらわれているのも同館の特長で、例えば売店。地元産の苺ジャムは、地元の農園が露地栽培した苺を加工したもので、苺

が本来持つ美味さがあふれる。その農園では苺狩りをはじめ、サツマイモ掘りや落花生掘りなど、四季折々に自然との触れ合い体験ができる。また売店に並ぶ素麺は、「ザ グラン リゾート 近江舞子」の料理長、清水末広氏の生まれ故郷小豆島のものだ。一口味わえば、コシが強く味わい深いことに気づく。お客様に喜んでいただけるように厳選した商品はみな好評を博している。



外 観

湖国の豊かな恵みで、地産地消を实践 ザ グラン リゾート 近江舞子

清水 末広

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。



はり料理を作るのは難しいですね。毎回ご満足いただいて信頼を積み重ねていっても、次に来られたときにご満足いただけなければ、それまで積み上げたものは崩れてしまいます」と厳しい。それゆえ、機会あるごとにお客様の声を直接聞きにいき、それを次に作る料理に生かせるように努める。

常に気を引き締めて仕事に臨む清水氏。「小山の親父に恥をかかせないよう頑張っています」と控えめに語るが、目指すところは「まずは小山の親父に追いつき、追い越したいですね。そして最終的な目標は、森口富士夫会長（公益社団法人 日本調理師連合会）のようになることです」と内

面の強さも見える。今も技の研鑽と、料理の勉強を怠らない。会席料理を紹介する専門誌を購読し、地元調理師会の試食会にも積極的に参加する。地域との交流は、子どもたちにも向けられており、二〇一三年に滋賀県の食育推進委員の認定を受けた。常に努力を惜しまない清水氏の受賞歴は、日本料理専門調理師技能検定合格（二〇一一年）、第二回旅館産業展大阪府知事賞（二〇一三年）、食育推進委員認定（同年）、経済産業大臣表彰（二〇一七年）、公益社団法人 日本調理師連合会会長賞（二〇一八年）。

「間もなく実りの秋を迎えます。湖国の豊かな恵みをふんだんに使います」と清水氏。夏の疲れを癒す体にやさしい料理など、新たな季節に合わせた思いやりの献立でお客様を迎える。



調理師とスタッフのみなさん
【後列左より】
清水 末広 料理長
(株)大倉 執行役員・ザ グラン リゾート 小山 和夫 総料理長
尾崎 善久 支配人 森口 富士夫 坂尾 匠
【前列左より】
林 翼 石井 史也



テ ラ ス

師に育てられたように 後進を育成

海 のある環境で育つ子どもが、遊びの一つにするのが釣りだろう。清水少年（一九七一年生まれ）も、よく釣りに出かけ、釣った魚をその場で下処理し、帰宅すると「煮付けにして」と母親に託した。そんな清水氏は遊びに夢中になるだけでなく、家の手伝いも厭わない少年だった。家事に追われる母親に代わってお茶を沸かしたり、御飯を炊いたりするうちに、魚を焼き、簡単なおか

ずを作れるようになった。進路を決める際、迷いはなかったようだ。「生きていくには取り柄がなければなりません。料理をすることが好きでしたから、その道で手に職をつけようと思いました。そして厳しいことは覚悟の上で、日本料理の世界に飛び込みました」と振り返る。一九八八年に地元の小豆島国際ホテルで修業を始めた清水氏は、一九九一年に、大倉建設株式会社（現株式会社 大倉）が経営する兵庫県のホテル「ジャンボクラブ有馬」（現グランリゾート 有馬）に入社。ここで小山和夫料理長（現執行役員、ザグランリゾート総料理長を兼任）に出会う。以後、小山氏に師事しながら、一九九六年に富山県の「宇奈月ニューオータニ」に移り、二〇〇三年に再び有馬の地に帰って大倉建設株式会社の「プリンス有馬」勤務を経て、二〇〇七年にオープンした「ザグランリゾート 近江舞子」の副料理長となり、三年後に料理長に就任した。仕事において決して妥協を許さない小山氏のもとで、清水氏は一貫して厳しい指導を受けてきた。ただ、仕事

を離れると小山氏は優しくなった。技を身につけるだけでなく、豊かな人間性も養えるようにと、愛情をもって弟子を育てた。清水氏の温厚な人柄と芯の強さは師匠譲りのようだ。現在は指導する立場にあり、師から学んだ技や人としての心得を後進に伝えている。

信頼を積み重ねる

会 員の料理に対する満足度が高いにもかかわらず、清水氏は料理について語るとき少し険しい表情になる。「嗜好は人それぞれですので、や



特 別 室

ザ グラン リゾート 近江舞子

TEL 077-596-0377
〒520-0502 滋賀県大津市南小松1454



体験宿泊受付中

詳しくはホームページにて

ザ グラン リゾート

検索

<http://www.granresort.jp/gr-member/>



ザ グラン リゾート 近江舞子 支配人

お ぎ き よ し ひ さ
尾崎 善久

公益社団法人 日本調理師連合会 会長

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。

会員様のお顔の色で私自身の動きが正解だったかどうか分かれると表現すれば良いでしょうか。ご様子からご満足されているかどうかを感じ取るようにしています。

心を配って会員様のご要望を察し、

サービス面における頂点を目指す

琵琶湖八景も、近江八景も

森口 本日は、株式会社 大倉さんが経営される会員制ホテルの一つ、滋賀県の「ザ

尾崎 リゾート 近江舞子」さんにお伺いしました。貴館には過去に取材に寄せていただき、『味感』二〇一六年六月号では河籾隆行総支配人、尾崎善久支配人と鼎談させていただきました。あれから三年が経ち、「ザグランリゾート 近江舞子」さんの歴史も十年を超えましたね。

尾崎 おっしゃる通りです。「ザグランリゾート 近江舞子」は二〇〇七年にオープンしました。会員様あってこそ、十二年の歴史をこの地で刻むこ

とができたと感じています。

森口 改めて、貴館の一番の魅力を教えてください。

尾崎 当館の東側には琵琶湖が広がり、その湖に張り出した弦月状の砂州は「涼風 雄松崎の白汀」と呼ばれます。琵琶湖八景の一つに数えられ、「琵琶湖周航の歌」の中でも謳われています。西側には比良山系があり、冬には近江八景の一つ「比良の暮雪」を眺望することができます。「比良の暮雪」は、関白近衛政家を選んだと言われ、安藤広重の風景画で知られるようになりました。琵琶湖八景と近江八景の両方を見られるのが一番の魅力になっていると思います。



ザ グラン リゾート 近江舞子



ザ グラン リゾート 近江舞子
支配人 尾崎 善久

この春から滋賀県民

森口 尾崎支配人は、「ザグランリゾート 近江舞子」さんに異動になって何年になりますか。

尾崎 私は二〇一四年から単身赴任して、五年になります。個人的な話で申し訳ないのですが、このたび、和歌山県の家族を呼び寄せ、この春から家族そろって滋賀県民です。

森口 これまで以上に地元で溶け込んでいくそうですね。サービスについて思いを新たにされることはありますか。

尾崎 振り返れば、会員様に支えられ、育てられて今日の私があることを、片時も忘れたことはありません。これからもこの気持ちを大切にしていきたいです。

森口 サービスの仕事も、お客様に鍛えられて成長するでしょうね。料理人も同様です。師匠から料理の基礎を学び、

対談



森口 本当に静かで良いところですね。夏は湖水浴を楽しむ人で賑わうのでしょうか。

尾崎 近江舞子浜といい、水質が良く、琵琶湖の中でも屈指の美しさを誇ります。

森口 訪日外国人旅行者が急増する中で、多くの人が押し寄せて観光地の風景が一変し、お薦めする観光スポットが少なくなっているような状況はありませんか。

尾崎 確かにそうですね。私は、京都の四条河原町界隈や祇園でショッピングなどを楽しむことがありますが、日本人を探すのが難しいほどです。ま

森口 滋賀県の観光を楽しめる方に何か特徴はありますか。

尾崎 例えば淡路島に來られたお客様は島内を観光されようとしています。兵庫県

森口 昨日、テレビを見ていたら「びわ湖テラス」という観光スポットが紹介されていた。スキー場として有名なびわ湖バレイですね。

尾崎 標準千メートルから琵琶湖を望むネイチャリゾートのスポットとなっており、秋には紅葉を楽しめますし、冬はおっしゃる通り「びわ湖バレイ」と称し、スキー場として人気を集めています。涼しくて快適に過ごせ、ランチやカフェもありますので、今は冬より夏のほうが賑わっているようです。

会員様の声を引き出すことは重要ですね。不満があっても、それを口にしない人が一番怖いですし、黙っている人ほど、それを吹聴する傾向があるように感じます。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長
森口 富士夫



その後はお客様からいろいろなお声をいただき、成長していきます。

お褒めいただいたことは大事で、それをこれからも続けていかなければなりません。それに加えて、お叱りを受けたことを一層大事にして、自身の仕事を磨いていかなければならないと考えています。

森口 お叱りのほうが大事ですね。

尾崎 私は常に会員様のお気持ちを考え、先回りしたサービスを心がけています。

森口 御社の各ホテルにお伺いするたびに

感謝することがあります。会員様が玄関に近づいてこられるのが見えると、急いで館内から出て玄関先で出迎えられます。そうしたお客様のこ来館を心から歓迎される姿勢に「ザグランリゾート」さんの徹底したサービスを感じます。

尾崎 ありがとうございます。目配り、気配りは誰にでもできるもので、それ以上に大切なのが心配りではないか

と思っています。今はお客様のニーズが多様化している時代ですので、それらにきめ細かく応えていくこと



切です。以前も『味感』の対談でお話したことがあるのですが、私は子どもの頃、母親から「人の顔色を見れない人間はダメ」と教えられました。例えば友だちの家に遊びに行って、時刻が遅くなり、〃そろそろ御飯を食べようか〃となったとき、子どもは促されるままに〃馳走になつてしまうことがたまにありませんか。しかし「それを前もって察して早めに引き上げるように」としつけられました。母親の教えのお陰で、私は人の顔色を見る力を養うことができ、それが人生において大いに役立ってきました。そうした力や勘は、生き抜いていくためには絶対に必要ですね。

尾崎 おっしゃる通りですね。

いわゆる学校の勉強だけを頑張ってきた者は、人生に必要な勘が養われていないように感じます。親が子どもに勉強するよう強要し続けた結果、追い詰められて精神が病む子どももいるようです。その子の適性を無視した教育をし続けると、人間的にバランスを欠いてしまいます。〃勉強を

に注力しています。

ひと昔前のホテルや旅館では「食事は六時か、六時半からとなつていますが、どちらにされますか」というような対応が見られましたね。そんな尋ね方をされると、「六時四十五分はだめですか」とは言いにくく、「それでは六時半にお願いします」と答えるしかありませんでした。

尾崎 今はお客様が主導権を持つておられます。お食事の時間のご希望はさまざまであつて、それにお応えしなければなりません。

森口 料理の作り手としてはしんどいけれど、しんどいめをしてこそ、顧客満



ロビー

足が得られます。今お話したような食事時間の選択も含め、かつてのホテル業界でお客様に決めていただくことは二割程度だったのではないのでしょうか。それが今は八割ぐらいが理想でしょうね。御社はできる限りご要望に応じて、その割合を高めてこれられ、そのことが長年にわたつて会員様にご利用してくださる理由

になつているように思えます。マニュアルには縛られないようにしています。真のサービスというのは、やはりお客様のニーズに応え続けることであり、そうすることで私どもスタッフもホテルも進化し続けていくことができると思っています。

尾崎

満足していただいた結果として、ビジネスが成り立ちます。「商いは牛のよだれ」という諺があるように、気長に辛抱強く継続することの大切さをつくづく感じています。

森口

心をひかれたお客様商売

森口

サービスをご提供されるにあたって、実際どのようなことに気をつけておられますか。

尾崎

会員様のお顔の色で私自身の動きが正解だったかどうか分かると表現すれば良いでしょうか。ご様子からご満足されているかどうかを感じ取るようにしています。例えば食後の会員様のお顔の色がすぐれないように感じたら、「テーブル担当の者のサー

したくない者、できない者〃に無理に勉強を押しつける必要はないと私は思います。それぞれの才能を見出し、その世界で頑張ればいいのではないのでしょうか。

尾崎

かつて私は設計士になりたくて、建築の世界に進むつもりでした。ところが十八歳の頃に飲食店でアルバイトとして働き、転機が訪れます。そのアルバイト先には、当時若かった私にとっては、面白いおじさん〃と思える人たちが来店され、いろいろなお話を聞かせていただけました。それがとても役立つお話で、本当に勉強になりました。そうしているうちに私は、お客様商売も悪くないなと思うようになりました。

森口

それは学校ではできない勉強だったのだと思います。私も何度か転職しました。そして行き着いたのが料理の仕事で、いまだに難しい世界です。サービスの仕事も同じではないでしょうか。

尾崎

そうですね。〃切り〃がないと言えないでしょう。百点がありません。たとえ百点があつたとしても、まだその上の点数が存在しています。

森口

サービス業に〃切り〃がないのは、お客様の思いがいろいろあり過ぎて、分からないのだと思います。料理の仕事も、やってもやっても〃切り〃がありません。それでも貴館には腕の良い清水末広料理長が活躍されているため、料理の面ではご心配がな

尾崎

良いサービスを積み重ねていくために研修などを実施しており、これからも全従



宴会場

ビスはいかがでしたか」とストレートにお尋ねしています。ご不満があれば、会員様はそこでお気持ちを伝えてください。そうしてお聴き取りすることにより、会員様は支配人に伝えたことで、次回は改善されるだろう〃と安心してくださると思うのです。

森口

確かにそうして会員様の声を引き出すことは重要です。不満があつても、それを口にしない人が一番怖いですし、黙っている人ほど、それを吹聴する傾向があるようにも感じます。人の顔色を見抜く力はとても大

業員でさまざまなことを学び、サービスのクオリティーアップを図りたいと思います。「お心を読む」ことはたやすいことではありませんが、会員様それぞれのご要望を察知し、より良いおもてなしをご提供していくことに力を尽くしていきます。

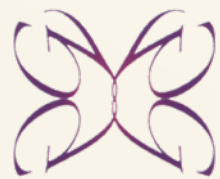
森口

本日はありがとうございます。ますますのご発展を心よりお祈りしております。

(敬称略)



地産地消



THE GRAN RESORT

近江舞子

～琵琶湖畔初秋会席～

先 附

下田茄子養老寄せ
雲丹 山葵 鼈甲飴



食前酒

柘榴酒ソーダ割り



前 菜

満月丸十 鰯小袖寿司
菊花紫芋 公孫樹玉子
手長海老素揚げ 芒牛蒡
銀杏麩の焼 柿小芋
子持鮎甘露白酢掛け



造 里

天然真鯛 縞鯨 本鮪
胡瓜 穂紫蘇 紅立
山葵 泡醤油 造里醤油



御 椀 清汁仕立て

名残鰻葛叩き 海老真薯包み
松茸 紅葉人参
鶴菜 酢橘



撮影：浅井智也

酢 物

近江牛塩麹漬け
針秋草 紅葉パプリカ
防風 自家製タレ



デザート

無花果 クリーム添え
シャインマスカット
草津メロン ミント



止 椀

赤出汁 石貝 三つ葉



香 物

胡瓜 白菜 赤蕪

食 事

栗御飯



焼 物

甘鯛唐墨焼 粟麴田楽
柿砵巻 葉地神



揚 物

鱧 松茸東寺揚げ
赤万願寺おかき衣
公孫樹の実 稲穂
酢橘 米塩



焚 合

穴子萩豆腐 伊吹大根 隠元豆
菊花 菊菜絞り 木の芽



琵琶湖畔初秋会席

食前酒

栢榴酒ソーダ割り

先附

下田茄子養老寄せ
雲丹 山葵 鰻甲脩

前菜

満月丸十 鰯小袖寿司
菊花紫芋 公孫樹玉子
手長海老素揚げ 芒牛蒡
銀杏麩の焼 柿小芋
子持鮎甘露白酢掛け

御椀

清汁仕立て

名残鰹葛叩き 海老真薯包み
松茸 紅葉人参
鶴菜 酢橘

造里

天然真鯛 鰯 本鰯
胡瓜 穂紫蘇 紅立
山葵 泡醤油 造里醤油

焼物

甘鯛唐墨焼
柿砧巻 粟麩田楽
葉地神

焚合

穴子菰豆腐
伊吹大根 隠元豆
菊花 菊葉絞り 木の芽

揚物

鱈 松茸東寺揚げ
赤万願寺おかき衣
公孫樹の実 稲穂
酢橘 米塩

酢物

近江牛塩麴漬け
針秋草 紅葉パプリカ
防風 自家製タレ

止椀

赤出汁
石貝 三つ葉

食事

栗御飯

香物

胡瓜 白菜 赤蕪

デザート

無花果 クリーム添え
シャインマスカット
草津メロン ミント

食前酒

色も香りもよく、すっきりとした後味

清水

本日は、「琵琶湖畔初秋会席」と題した長月の会席料理をお作りしました。食前酒は、栢榴酒ソーダ割りです。焼酎一八〇ccに氷砂糖一kgを入れ、栢榴一kgを漬け、半年以上寝かせました。その栢榴酒一〇〇ccをソーダ水一〇〇ccで割りました。



清水 末広 料理長



中村 健治 監事



清水

ゼラチンの分量も含め、どのようにして柔らかく仕上げたかを教えてください。山の芋をすりおろし、塩と淡口醤油で当たりを付け、寒天液を混ぜ、茄子を挟み、博多にしています。寒天液の割は、水五〇〇ccに対して、棒寒天一本、粉ゼラチン二五g、とろろ五〇〇gです。鰻甲脩の当たりも理想的です。どのような割にされましたか。鰻甲脩の割は、鰻出汁七二〇cc、淡口醤油三〇cc、濃口醤油三〇cc、味醂六〇ccで、薄葛を引きました。一見して喰いの良さを感じる先附です。美味しかったです。ご馳走様でした。

中村

清水

中村

前菜

十五夜や重陽…

料理で描く長月の景色

清水

満月丸十は、丸十の皮を剥き、梔子を

中村

色もきれいで、香りも豊かです。すっきりとして後味の良い食前酒に仕上がっています。ありがとうございました。



先附

感じ入るこの季節と喰いの良さ

中村

下田茄子養老寄せには、秋らしさを感じます。茄子の色がきれいで、柔らかく仕上がっています。下田は地名ですか。

清水

はい。滋賀県湖南市の下田地区で明治以前から栽培されている伝統野菜です。この茄子をねじり剥きにし、縦割りにし、塩八と炭酸二でこすり、ボイルし、冷水に落とし、吸い地に二度漬けて追い鰹をしました。

中村

芋をととても柔らかく寄せられています。

入れて戻し、裏漉しました。その丸十五〇〇gに対して、水五合、砂糖二〇〇g、棒寒天一本を入れ、とろみがつくまで煮詰め、流しました。それを丸の形に打ち抜き、中央を兎の型で抜きました。百合根を蒸して裏漉しし、少しの塩で当たりを付け、ゼラチン液を加え、兎の形に抜いたところに流し込みました。満月も兎も形がきれいで、柔らかく仕上がっています。

清水

鰯小袖寿司には、長崎県産の赤鰯を使っています。常の通り三枚に卸し、紙塩を当て、酢に三十分浸け、昆布で押しました。塩の塩梅も、酢とのバランスもよく、美味です。漬け酢はどのような割にされていますか。

中村

酢一八〇cc、味醂一八〇cc、水一八〇cc、砂糖一八〇gを合わせ、スライスしたカボスを入れました。

清水

京都・東山の老舗で造られ、まろやかな味と香りを特長とする酢を使いました。その酢一八〇cc、砂糖一五〇g、塩五〇gを合わせ、上がりに差し昆布をしました。菊花紫芋は、紫芋を蒸して裏漉しして、水一八〇cc、砂糖八〇gの蜜で練り上げ、流し缶に入れ、型抜きし、竹串を使って花びらを一枚ずつ付けました。花の中央の部分は黄味寿司です。

中村

繊細な仕事に感心しました。公孫樹玉子は、形が整い、色目がきれいで、味もしっかりしています。作り方を教えてください。卵をボイルし、黄味と白身に分けて裏漉しました。味つけには白身に塩少々、黄味に甘少々を使い、流し缶に白身、黄

中村

清水



坂口 保則 理事



滋賀県日本調理技能士会
会長 清本 健次



造里 海の恵に感じる旬の美味さ

清水 秋らしさを感じるお造里です。最初に泡醤油の作り方をご説明ください。
清水 造里醤油一〇〇cc、水一〇〇cc、粉ゼラチン五g、泡立てた卵白を合わせ、流し缶に流しました。
清水 非常に軟らかいけれど、カットできるぐらいの硬さに仕上げておられるわけですね。
清水 はい。ちなみに泡醤油は、舞妓さんが醤油で着物を汚さないよう京都の職人さんが考えられたと聞いています。
清水 泡醤油が一番合うお造里は、やはり白身の鯛ですか。
清水 おっしゃる通りです。
清水 魚はどのように処理されましたか。
清水 真鯛は明石で獲れた天然もので、重さは3kg台です。水洗いし、三枚に卸し、氷水で洗い、水分をよく拭き



中村 確かにきれいな赤色に仕上がっています。素揚げにされたことでさっぱりとした美味しさを味わうことができました。
清水 芒牛蒡の牛蒡は、ボイルしてから八方地で炊き、適切な長さに切り、美人粉を付けて揚げました。銀杏麴の焼の作り方は、まず銀杏ペースト一〇〇g、豆乳一〇〇cc、小麦粉一〇〇g、全卵一個を合わせ、フライパンで薄く焼きました。その麴で胡桃味噌を挟みました。美味な胡桃味噌です。どのように作られましたか。

清水 福井県の若狭湾で獲れた甘鯛を唐墨焼きにしました。甘鯛は、すき引きにし、三枚に卸し、紙塩を当てました。そして酒七、淡口醤油三、味噌一を合わせ、叩き木の芽を入れたものに三十分浸けました。その後、串を打ち、サラマントーで天火焼きにしました。焼き上がりに唐墨をまぶしています。
坂口 唐墨はどのように調理されましたか。
清水 ポラの子を一晚塩漬けにし、冷水で洗い、アルコール度数が二五度の焼酎に一晚漬け込み、成形し、軽く重しをのせ、一〜二日間おきました。そして五日間ほど冷風で乾燥させ、オリブオイルを塗りました。
坂口 甘鯛の持ち味を引き立てるように風味の良い唐墨で、美味しくいただきました。茹巻も美味です。
清水 柿茹巻は、大根を桂剥きにし、塩水に浸けた後、甘酢に漬けました。そ

焼物 近江で開発された コクのある味噌を活用

清水 取り、へぎ造里にしました。鰯は高知県産で、鯛と同様の方法で処理しています。本鮪は蓄養されたもので、大分県産です。養殖技術は昔に比べると格段に上がっているため、天然ものと変わらないぐらい美味しくなっていると思います。
清水 美味しくいただきました。ありがとうございました。

御椀 鱧や真薯の味わいと 酢橘の香りが絶妙に調和した逸品

清水 御椀は清汁仕立てで、淡路産の鰻を使った「名残鰻葛叩き 海老真薯包み」をお召し上がりいただくと思いました。松茸は丹波篠山産、酢橘は徳島県産です。
清水 最初に鰻の処理の仕方をご説明ください。
清水 常の通り開き、骨切りをし、紙塩を

清水 胡桃をオーブンで焼き、刻み、玉味噌を加えました。
中村 柿小芋の色に秋を感じます。これはゼラチンで艶を出されたのですか。
清水 はい。玉味噌に練り雲丹を合わせ、ゼラチン液を入れ、炊いた小芋をくぐらせました。芡は、先の麴を活かして作っています。
中村 子持鮎が軟らかく仕上がっています。あっさりめに炊かれたように思いました。作り方をご説明ください。
清水 鮎を白焼きにし、番茶、玉酒、砂糖、赤酒、濃口醤油、溜まり醤油、有馬山椒、水飴を入れて炊き上げました。四十分ほど中火で戻し、調味料を入れて約二時間かけて炊き上げました。九月を感じさせてくれる前菜でした。きれいな器を使われ、うまく盛り付けておられます。色合いもよく、美味しく仕上がっていました。ありがとうございます。

坂口 味噌にコクを感じます。どのような味噌を使われていますか。
清水 これは、滋賀県日本調理技能士会の清本健次会長が商品化された味噌です。芥子の実がのっている麴には『近江の野菜味噌』を、もう一方には『近江の肉味噌』を使っています。
坂口 いろいろ応用できる美味しい味噌だと思いました。清本さんがいらっしゃいますのでご説明いただければと思います。
清水 『近江の肉味噌』のベースは田舎味噌と白味噌で、近江牛の脂の部分でとった煮汁をたっぷり使い、滋賀県産の野菜を練り込んでいます。『近江の野菜味噌』は、トマトをメインに牛蒡や蓮根を練り込んでおり、ベジタリアンの方にも召し上がっていただけます。
坂口 葛の葉に包んでおられ、秋らしさを感じながら美味な焼物を堪能させていただきました。



清水 当て、葛を打ち、吸汁でボイルしました。
清水 鰻の中に包んでいる海老真薯はどのように作られましたか。
清水 車海老を常の通り掃除し、刃叩きし、当たり鉢ですりました。そのすり身に、昆布出汁、卵の素一割、溶き葛少々を加え、大匙で丸にとり、昆布出汁でボイルしました。
清水 松茸は、どのように処理をされましたか。
清水 石づきを掃除し、スライスし、吸い地で炊きました。紅葉人参と鶴菜の調理法もご説明ください。
清水 洋人参を紅葉の形に剥き、吸い地でさっと炊きました。鶴菜は、塩ボイルし、酒八方に漬けました。
清水 椀種と吸い口の酢橘の香りが非常に合っており、調和のとれた美味しさを感じました。ありがとうございます。

焚合 同じ軟らかさの食材が 一体化した美味しさ

清水

穴子萩豆腐には、香川県産の二〇g ぐらいの穴子を使っています。常の通り処理し、玉酒、砂糖、淡口醤油でさっと炊き、陸上げし、軽く重しをして、身を平らに伸ばしました。豆腐は自家製です。できたての豆腐に重しをかけて水分をとり、裏漉ししています。その中に小豆、枝豆を入れ、とろろ、卵白、砂糖、淡口醤油、塩で味を調え、流し缶に流しました。穴子に打ち粉をし、豆腐の上に並べて蒸して、冷まし、切り出し、ガーゼで巻き、蒸し煮にしました。

山元

穴子と豆腐が同じ軟らかさで一体化し、美味しく仕上がっていました。豆腐をきれいに切っておられ、それは小豆などをちょうど良い硬さに仕上げられているからにほかなりません。伊吹大根はどのように調理されましたか。

清水

伊吹大根は、皮を剥き、米の研ぎ汁で戻しました。そして鰹出汁六四八cc、



滋賀県日本調理技能士会
理事 山元 正人



清水

に仕上がっています。松茸は生のまま使われたのですね。
赤万願寺おかし衣のバリツとした歯応えがいいですね。美味しくいただきました。この作り方を説明ください。

中川

清水

塩なしの白のおかきを仕入れ、すり鉢で叩いて細かくし、赤万願寺に打ち粉し、卵白を付け、揚げました。油の温度は低いめの一八〇℃ぐらいですか。

中川

清水

そうですね。公孫樹の実も同じぐらいの温度の油で揚げています。稲穂についてはいかがでしょうか。一九〇度ぐらいで揚げています。

中川

清水



中川
米塩の作り方を説明ください。
粗塩七〇〇gと、うまみ調味料三〇〇g、水一升を合わせ、炊いて水分を飛ばし、当たり鉢ですり、ふるいにかけてました。また生米を鍋に入れ、きつね色になるまで煎り上げ、当たり鉢ですり、ふるいにかけてました。その塩と米を六対四の割合で混ぜています。

清水

中川
器や盛り付け、稲穂などから秋らしさを感じました。ありがとうございました。

中川

酢物 美味しさとともに感じる 「燃ゆる秋」



サグランリゾートエレガンス京都
料理長 吉田 岳人氏

清水

酢物には、近江牛のモモ肉を使い、軽く塩をして三十分ぐらいおき、塩麴に二時間ほど漬けています。常温のまま漬け込み、そのままフライパンで焼き、フリーザーパックに入れて六五℃で五十分、湯煎した後、陸上げし、常温で放置して完全に冷ました。

吉田

色がきれいで、柔らかくて美味しい肉です。タレは、近江牛の脂っぽさを吹き消すぐらいにさっぱりとして



揚物 秋の情景。揺れる稲穂に、散る銀杏

清水

三重県産の白鯖を三枚に卸し、紙塩を当て、丹波篠山産の松茸を芯にし、平湯葉で巻いて天ぷらにしました。

中川

松茸の風味が鯖に移って良い味わい





いて、とても美味です。これはどのように作られましたか。

清水

土佐酢に卵の素、すりおろし林檍、おろし玉葱を入れ、五日間寝かせました。針秋草は五種類の素材を使っておられるのでしょうか。

清水

はい。胡瓜、人参、茗荷、紅芯大根、通常の大根の五種類となります。菊花が散らしてあり、燃ゆる秋を思わせます。ご馳走様でした。

吉田

止椀・食事・香物・デザート 締めのお果物まで地産地消を実践

清水

止椀には、湖北地方で昔から食されている石貝を使いました。昆布出汁でボイルし、陸上げしました。そうしてボイルしたときの石貝の出汁と鰾出汁を割り、赤味噌を溶き入れ、追い鰾をしました。

小山

美味な止椀でした。どのようなお米

清水

を使われましたか。

『日本の棚田百選』に指定されている隣町・高島町で作られているコシヒカリです。この米を洗い、一時間水に浸け、陸上げし、冷蔵庫で一晩冷やしました。それによって米本来が持つタンパク質が糖質に変わり、一層甘みが出ていると思います。栗は丹波篠山産です。鬼皮と渋皮を剥き、冷水に晒し、御飯と一緒に炊きました。

小山

塩の分量などを教えてください。
米一升、水一升、栗一kg、塩三〇g、



小山 和夫 専務理事

森口

「琵琶湖畔初秋会席」と題した長月の会席料理の食前酒からデザートまで、すべてを美味しくいただきました。非常に素晴らしい料理だったと思います。九月の風情も見事に

全体的な感想

小山

締めのデザートまで美味しくいただきました。ありがとうございました。



酒一合の割で、差し昆布をして炊きました。香物はすべて自家製です。デザートの果物は、マスカット以外は滋賀県産です。近江舞子にあるフルーツ農園で収穫された無花果にカスタードクリームを添えました。草津メロンは、草津市で栽培されているタカミレッドメロンです。



森口 富士夫 会長

ていました。作ってくださった清水末広料理長に、また本日出席いただいた皆様により感謝いたします。ありがとうございました。（敬称略）



ザ グラン リゾート 近江舞子 支配人 尾崎 善久氏、料理長 清水 末広氏、滋賀県日本調理技能士会の皆様と連合会役員