

# 味 麩

みかん  
Mi-kan

味の歳時記

—兵庫県

## ザグラリゾート エレガント 淡路島



あの時 あの人  
「日本調理師連合会を作った人達」

### 旬のヒント

西梅田 禅園

大倉野勝男

ホテルサンルート関空

福田 裕亮

ザグラリゾート

プリンセス有馬

渡部健太郎

かにすき 日本料理

札幌かに家 名古屋店

坂口 雄一

日本料理 うかむ瀬

正木 光幸

### 味三景

シェラトン都ホテル大阪

日本料理「うえまち」

茅ヶ迫正治

彦根キャッスルリゾート&スパ

足立 卓也

純和風料理旅館 き乃家

高田 哲治

### 頂点に挑む

東急ハーヴェストクラブ

有馬六彩

徳永 浩二

日本料理 うを清

長谷部賢一

# 4

April 2015  
卯月





外観

外観 池内強 氏である。この恵みを存分に生かしているのが同ホテルの料理長、池内強氏である。

池内氏の進路を決定づけたのは、中学生のときに見たテレビニュースだった。地元・愛媛県の料理人たちがてっさの盛り付けを競うコンクールの模様が伝えられ、見事な作品が映し出された。「もともと私は料理が好きだったんです。きれいな盛り付けを見て、こんなことをやってみたいなと思いました」



2階 レストラン

**兵** 庫県・淡路島は瀬戸内海で最大の島であり、大鳴門橋と明石海峡大橋によって本土と四国をつなぐリゾートアイランドとして知られ、豊かな自然と観光スポットに恵まれていて。淡路島国営明石海峡公園では、四月になるとソメイヨシノが咲き始め、菜の花がそれに続き、「花の島」の名を持つこの島では、このほかにも多種多様な花々が季節を彩る。

**豊富な自然と食に恵まれたリゾートアイランド**

また、世界一の大きさと知られる鳴門の渦潮を眺める「うずしおクルーズ」や淡路七福神霊場めぐりなど、十人十色のレジャーが楽しめる。大阪湾に面してそびえるのは、全室オーシャンビューの「ザ グランリゾートエレガント 淡路島」(七十室)。株式会社大倉が経営する全国二十カ所と提携一カ所の会員ホテルの一つで、グループホテル内で二番目の規模の大きさを誇る。最上階となる九階のスカイラウンジでは夜景が楽しめる。大浴場からは朝日を見ることができ、小さな子ども連れでも安心して泊まれる客室「ウエルカムベビールーム」も完備している。ここでは、洋室であっても裸足で歩くことができ、洗面台には子ども用の踏み台を置くなど、きめ細やかなサービスがなされている。そのような充実した施設・設備に負けず劣らぬものが、料理である。そもそも淡路島は古くから朝廷に食材を貢進してきた「御食国」と言われ、海の幸をはじめとした食材が豊富だ。この恵みを存分に生かしているのが同ホテルの料理長、池内強



二人の師

「もともと私は料理が好きだったんです。きれいな盛り付けを見て、こんなことをやってみたいなと思いました」

に入る名店と言われるこの料亭では、榎谷賢料理長に師事し、「料理は真心。料理人は真面目に一生懸命働いていけば必ずチャンスがやってくる」と教えられた。池内氏は、「榎谷先生ご自身、真面目な方でした。そしておとなしい性格をしておられました」と振り返る。また榎谷氏は煮方仕事に秀でていた。そんな師匠の影響を少なからず受けることになる。池内氏は「次第に向板から煮方になりたくなくなりました。京料理を習いたいと思うようにもなりました」と言う。その願いが叶い、一九八二年に煮方として滋賀県の「料理旅館 三日月楼」

真面目に、そして真心を込めて

ザ グランリゾート エレガント

淡路島

池内強



**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。





その一つで、お客様が喜んでいただければ幸いです。現代人の嗜好に合わせて、洋風の要素を取り入れた一品を入れている。次々に献立を創り出す背景には、これまでの知識の積み重ねがある。

以前から勉強のために料理の専門書を読み、特に料理長になってからは、名店と噂されるレストランめぐりの頻度を高めた。洋食や中華料理

の店にも足を運んで和食に取り入れられそうな料理を探し、今も料理のレパートリーを増やしている。

「ザ グランリゾート エレガント 淡路島」における人気のイベントの一つが、「料理長特別献立の夕食会」である。地元の食材を活用することもある。さらには贅沢な料理を仕上げ、毎回好評だ。四月一日から五月三十一日まで、「淡路島産由良の

雲丹と明石産の桜鯛会席」を提供する。高級食材として有名な淡路島産由良の雲丹と、明石の桜鯛を使った会席料理はこの期間でしか味わえない逸品として人気が高い。

池内氏の料理への高い評価は、豊富な知識と経験、高い技に裏打ちされたものだが、「一番大切なのは、お客様のために心を込めることです」と語る。

今後、力を入れたいのは人材育成で、「一生懸命に頑張る子を育ててやりたいんです」という言葉に優しさが溢れる。「料理人にとって庖丁は武士の刀と同じですから、きちんと手入れしておかなければならないと教えています。そして、真面目にやっていたら必ずチャンスが巡ってくるから、そのときのために準備しておくことが大事であるとも言っています。自らチャンスをつかんできた説得力のあるこの言葉は、若手の心に確かに響いているだろう。



調理師のみなさん  
【後列左より】  
上野 孝行、竹之内 翔太、永井 達貴  
【中列左より】  
藤田 健太郎、  
鎌田 孝ザ グランリゾート エレガント 白浜 料理長、  
友井 克己、坂田 義英  
【前列左より】  
田中 雄也 支配人、池内 強 料理長、  
小山 和夫 ザ グランリゾート 総料理長、  
河藤 隆行 ザ グランリゾート 総支配人、  
森口 富士夫、木原 俊 ザ グランリゾート 有馬 料理長

に移った。一九八六年からは名古屋の会員制の老舗料亭「桜明荘」で煮方を務めた。この老舗料亭の料理長が中西重和氏であった。中西氏は厳しく、弟子が叱責されるのは日常茶飯事だった。ただし、池内氏はあまり叱られたことがなく、それは池内氏が優秀であったことを物語っている。京都の職人であった中西氏から、古都で培った料理の技と、後輩の育て方を学んだと言う。「植谷先生と中西先生は、私にとって本当に良い師匠でした」

池内氏は一九八六年からは京都の「石堀小路陸巳」、一九九四年からは京都先斗町「花にしき」の料理長を務めた。一九九六年に「ザ グランリ

ゾート エレガント 淡路島」がオープンすると同時に、同ホテルの料理長になった。

「細かい仕事が好きで、料理をする上で役に立つかもしれないとも思っ習いに行きました」

名古屋に移ってからは、料理人で組織される氷彫刻クラブがあると聞き、入会して技を磨いた。大阪国際グルメフェアの氷彫刻コンクールにおいて二年連続（一九八七年・八八年）で最優秀賞知事賞を受賞。一九八九年は京都料理展示大会で市長賞を受賞し、一九九二年に全国氷彫刻展夏季大会で入選した。

料理人仲間からは氷彫刻での受賞歴を称えられるとともに、「オープン屋」と呼ばれて羨ましがられた。それは、京都の「石堀小路陸巳」と「花にしき」、



客室

羨望される料理人

料理という世界を広くとらえ、新たな領域で技の研鑽にも励んだ。それは、「料亭ぼたん」にいた頃、新聞広告で「氷彫刻教室」という文字を目にしたことがきっかけだった。

頑張り子を育ててやりたい

に何度も利用されるお客様のために、料理内容を変えなければならぬ苦労もあるが、「料理長の宿命です」と微笑む。毎日、地元食材を扱う直売所を訪ね、地産地消の実践に努めているそうだ。



客室

ザ グランリゾート エレガント 淡路島

TEL 0799-74-0200  
FAX 0799-75-2008  
〒656-2302 兵庫県淡路市大磯9-3



淡路花博 2015 花みどりフェア  
人と自然の共生のステージ

会期 平成27年3月21日(土) ~ 5月31日(日)

会場 淡路会場  
淡路夢舞台及び国営明石海峡公園(淡路地区)

サテライト会場  
島内各地の観光施設等

洲本・南あわじ会場  
洲本市中心市街地エリア(三熊山、洲本城跡及び大浜公園など含む)  
淡路ファームパーク・イングランドの丘エリア

