

みかん  
Mi-kan

味の歳時記

—兵庫県

# ザ グランリゾート 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)

# 4

April 2015  
卯月

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

彦根キャッスルリゾート&スパ  
純和風料理旅館 き乃ゑ  
茅ヶ迫正治  
足立 卓也  
高田 哲治

味三景  
シェラトン都ホテル大阪  
日本料理「うえまち」  
坂口 雄一  
日本料理 うかむ瀬  
正木 光幸

大倉野勝男  
ホテルサンルート関空  
福田 裕亮  
ザ グランリゾート  
プリンセス有馬  
かにすき 日本料理  
札幌かに家名古屋店  
渡部健太朗  
日本料理 うかむ瀬  
坂口 雄一  
日本料理 うかむ瀬  
正木 光幸

旬のヒント

西梅田 禅園

大倉野勝男

ホーリサンルート関空

福田 裕亮

ザ グランリゾート  
プリンセス有馬

かにすき 日本料理

札幌かに家名古屋店

渡部健太朗

日本料理 うかむ瀬

坂口 雄一

日本料理 うかむ瀬

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 き乃ゑ

高田 哲治

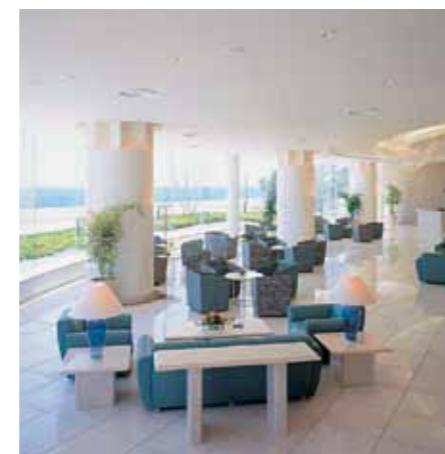


外観

豊かな自然と食に恵まれた兵庫県・淡路島は瀬戸内海で最大の大の島であり、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ています。豊かな自然と観光スポットに恵まれ、豊かな自然と観光スポットに恵まれている。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。

豊かな自然と食に恵まれた兵庫県・淡路島は瀬戸内海で最大の大の島であり、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ています。豊かな自然と観光スポットに恵まれ、豊かな自然と観光スポットに恵まれている。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。

豊かな自然と食に恵まれた兵庫県・淡路島は瀬戸内海で最大の大の島であり、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ています。豊かな自然と観光スポットに恵まれ、豊かな自然と観光スポットに恵まれている。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。



一人の師

池内氏の進路を決定づけたのは、中学生のとき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つ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けど、きめ細やかなサービスがなされていました。そのような充実した施設・設備に負けて劣らぬものが、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

西で修業をしたいと思い、一九七五年に向板として大阪北新地の「料亭ぼたん」に勤めた。北新地で三本の指



2階 レストラン



## 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。

池内 強  
い　け　うち　つよし

眞面目に、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



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、特に料理長になつてからは、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

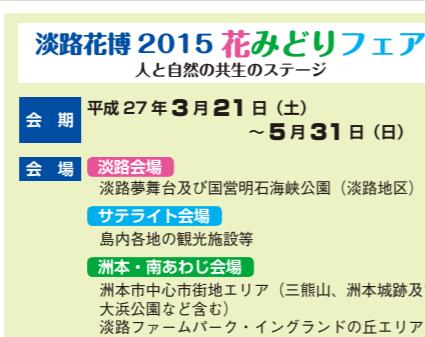
の店にも足を運んで和食に取り入れられそうな料理を探し、今も料理のレパートリーを増やしている。

### 「ザ グラン リゾート エレガンテ 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

はもちろん、さらに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は、「淡路島産由良の

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、眞面目にやつていれば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る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。

## ザ グラン リゾート エレガンテ 淡路島



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 エレガンテ 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



客室

## 料理

理という世界を広くとらえ、

新しい領域で技の研鑽にも励んだ。それは、「料亭ばたん」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。

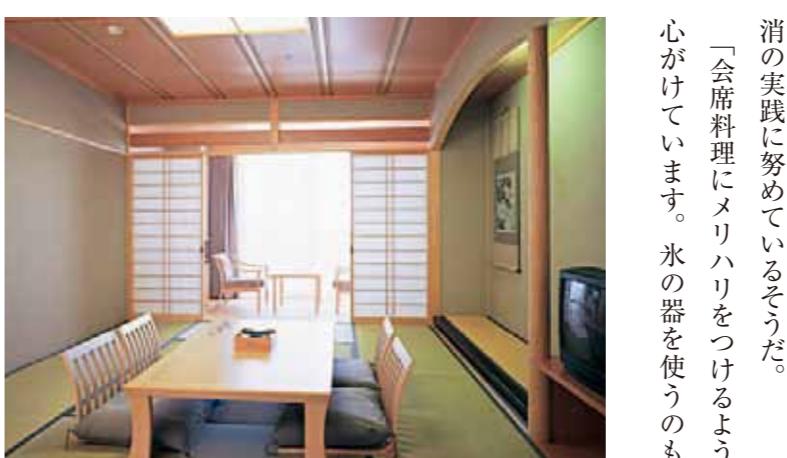
細かい事が好きで、料理をする上帝に立つかもしれないとも思つて、細かい仕事を好きで、料理をする上帝に立つかもしれないとも思つて、

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。京都の職人であつた中西氏から、古都で培つた料理の技と、後輩の育て方を学んだと言う。「植谷先生と中西先生は、私にとつ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「石堀小路睦巳」、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

月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、地元の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。

「会席料理にメリハリをつけるよう心がけています。氷の器を使うのも



客室

## 頑張る子を育ててやりたい

「ザ グラン リゾート エレガンテ 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。それは、「料亭ばたん」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。

細かい仕事が好きで、料理をする上帝に立つかもしれないとも思つて、細かい仕事が好きで、料理をする上帝に立つかもしれないとも思つて、

島のオープン時から料理長を務めるという幸運に恵まれたからだ。

私どもでは衛生管理を含め、食にかかるすべては総料理長の直轄で行っています。一ヵ所のホテルの一回の事故が、全ホテルの信頼を失わることになります。

## 「また来たい」「私も会員になりたい」と言つていただけたホテルを目指して

# ザ グラン リゾート 総支配人 河藤 隆行 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一役買つていきます。

日の出から夜間まで、  
その景色は圧巻

森口 本日は、兵庫県の「ザ グラン リゾート エレガンテ 淡路島」さんに伺いました。経営母体である株式会社 大倉さんは半世紀以上の歴史をお持ちですね。

河藤 一九六二年に大阪市で建売住宅の販売を始めました。その後、一九七四年にリゾート事業に着手し、会員制のリゾートクラブの営業を開始しました。「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維持・管理の煩わしさから解放される」という理想に、全国のリゾート地二十カ所

と提携一ヵ所に会員制ホテルを展開しました。直近では昨年七月に「ザ グラン リゾート プリンセス 富士河口湖」をオープンしています。

森口 これまで雑誌『味感』の取材で二回「ザ グラン リゾート」グループ内のホテルをお訪ねしております、多様なリゾート地にあるホテルがそれぞれ個性を発揮されているとお聞きしました。「ザ グラン リゾート エレガンテ 淡路島」さんも、淡路島にあるという特徴を生かしながら、顧客満足を獲得されていますね。こちらのホテルは目の前に海が広がるロケーションが素晴らしいですね。



外観



ザ グラン リゾート 総支配人  
河藤 隆行

## 対談



河藤 「ザ グラン リゾート エレガンテ 淡路島」は一九九六年にオープンし、グループ内のホテルでは二番目の規模を誇ります。大阪湾に面し、全室オーシャンビューとなっています。最上階の九階にはスカイラウンジがあり、夜景も楽しんでいただけます。また大浴場を完備しており、日の出をご覧いただけます。

森口 淡路島は観光資源も豊富ですよね。複合文化リゾート施設の「淡路夢舞台」や、約十五ヘクタールの花畑が広がる「あわじ花さじき」など有名です。七福神めぐりもでき、一日では回りきれないほどの名所や観光スポットがあります。

河藤 海の幸に恵まれ、良い魚介類をもつて地産地消を実践されています。春には明石の鯛が使えますね。

河藤 おっしゃる通りです。由良の雪丹もあり、春には「淡路島産由良の雪丹と明石の桜鯛会席」をご提供しています。

### お客様の思いを察知する

南淡路市の福良港の沖で三年かけて養殖されたフグを使つており、冬場にフレグ料理をお召し上がりになるお客様も多くなつてきています。

河藤 料理玉葱も有名で、甘さが特徴ですね。料理に使うだけでなく、農家と契約して当ホテル内の売店で販売しています。淡路島の食の魅力を感じてお越しくださるお客様が大勢いらっしゃいます。

河藤 「ザ グラン リゾート」グループさんは、小山 総料理長が活躍しています。腕がよく、統率力もあって多くの弟子を率いています。新たにオープンされた「ザ グラン リゾート プリンセス 富士河口湖」では、小山 総料理長の弟子である森本哲夫氏が料理長を務められていたと聞きました。料理の継承は大事なことですし、総料理長の技の「流れ」

を汲む者が各ホテルで料理長を務めれば、料理が統一できると思いますよ。料理に使うだけでなく、農家と契約して当ホテル内の売店で販売しています。淡路島の食の魅力を感じてお越しくださるお客様が大勢いらっしゃいます。

河藤 私が師事した親父さんは、「八寸や前菜は、そのあとに続く料理が楽しんだなと夢を持つてもらうところだ」と教わりました。料理人の腕が分かると言われるところでもあり、これがうまくできれば、他の料理もうまく仕上げができるということなんですね。

人間というのは易きに流れる習性をもつていていますか  
ら、そうした外部からのチェックは良いことだと思います。私は、自分の店の従業員に「店は外から見よ」と言っています。



一般社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫

