

# 味 麩

みかん  
Mi-kan

味の歳時記

—兵庫 兵庫県

## ザグラソリゾット エレガソソテ淡路島



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

ザグラソリゾット

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 豊富な自然と食に恵まれた  
 島の名を持つこの島では、このほかに多種多様な花々が季節を彩る。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、池内強氏である。

池内強氏 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」  
 一九七二年に中学校を卒業し、松山市の日本料理店に勤務した。やがて関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

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、このほかに多種多様な花々が季節を彩る。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、池内強氏である。

豊かな自然と食に恵まれた  
 リゾートアイランド

る。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、池内強氏である。



二人の師

池内強氏 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」  
 一九七二年に中学校を卒業し、松山市の日本料理店に勤務した。やがて関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

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、「料理は真ん心。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、「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。

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な心がけています。氷の器を使うのも



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



私どもでは衛生管理を含め、食にかかわるすべては総料理長の直轄で行っています。一カ所のホテルの一回の事故が、全ホテルの信頼を失わせることになりません。

ザ グラン リゾート 総支配人

かわとう たかゆき  
**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っていきます。

「また来たい」「私も会員になりたい」と

言っていただけけるホテルを目指して

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

エレガント 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、全国のリゾート地二十カ所

と提携一カ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 これまで弊誌「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、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 エレガント 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



河藤 「ザグランリゾート エレガント 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。河藤 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」などが有名です。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。

森口 海の幸に恵まれ、良い魚介類をもっ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。由良の雲丹もあり、春には「淡路島産由良の雲丹と明石産の桜鯛会席」をご提供しています。

お客様の思いを察知する

森口 「ザグランリゾート」グループさんでは、小山 総料理長が活躍していますね。腕がよく、統率力もあって多くの弟子を率えています。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央氏が料理長を務められていると聞きました。料理の継承は大

事なことですし、総料理長の技の流れが

河藤 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っています。そういう意味では、小山 総料理長が献立から盛り付け・配膳に至るまで、全料理長のお料理を確認するようにしていますので、ご安心いただけると思います。私は小山 総料理長と一緒に仕事をさせていただくようになって五年になりますが、今もその技術の高さに驚かされます。お客様にご挨拶するためにテーブルまで足を運んだ際、総料理長が作られた八寸を見るのがあり、お客様と感動を分かち合っている次第です。

森口 私が師事した親父さんからは、「八寸や前菜は、そのあとに続く料理が楽しみなと夢を持ってもらおうところだ」と教わりました。料理人の腕が分かつ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ることもできるということなんです。

# 対談

人間というのは易きに流れる習性をもっていますから、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**



ザ グラン リゾート 総支配人

**河藤 隆行**



す。最近、八寸や前菜を略すケースを見ますが、本来それは抜いてはならないものです。

**河藤** 小山総料理長もそのようにおっしゃっていました。総料理長とお話していると、常に何か新しいことにチャレンジされているようで、そこは私が一番尊敬するところですよ。

**森口** チャレンジは大事なことです。そういう姿勢が顔に出ています。どのような人間か、顔に出ますものね。何か迷っていたら迷った顔をしていますし、やましい考えをもっている顔をしています。ですから、弟子に「鏡を見るときに、ただ上っ面を見るのではなくて、もっと奥をのぞきなさい」と教えています。

**河藤** 森口会長の域には達しませんが、私もお客様表情から思いを察知するように努めています。何かご不満やご不便を感じられているようでしたら、お伺いして改善するようにしています。お客様が料理についてご感想やご意見



**河藤** お陰様で当ホテルは、この淡路島で十九年の歴史を刻まさせていただきましたことができました。支配人が積極的に地域の方々とお付き合いして、清掃を含めたボランティア活動を行っています。

**花と人の笑顔が咲く**  
「淡路花博二〇一五」

**森口** 情報を出し合い、共有し、特に失敗に学ぶことが大切ですね。失敗は恥ずかしいことのように思うけれども、起きてしまったことは仕方ありませんし、要は同じ過ちを繰り返さないことが重要なんですよね。

**河藤** 今おっしゃったのは「支配人と料理長会議」という会議で、年に二回必ず開いています。それ以外にも、重要月にエリアごとに集まり、意見交換し合いながら成功事例と失敗事例を共有しています。

支配人と料理長が一堂に会する会議があると聞きしましたけれど、事故防止のための情報共有は進んでいますか。

をおっしゃったときは、しっかりと聞ききまして、料理長に伝えています。

**森口** そうした連携は不可欠ですね。以前、あるところで料理が傷んでいることに気づき、それを伝えたとき、そんなことはないだろうという態度をとられました。そういう場合は、まず「そうですか」と聞く耳を持つことが何よりも大切だと思います。

**失敗事例も共有**

**河藤** 私どもでは衛生管理を含め、食にかかわるすべては総料理長の直轄で行っています。一カ所のホテルの一回の事故が、全ホテルの信頼を失わせることとなります。さらに建設関連の事業も含



開閉式屋内温水プール

さらに地域のお役に立とうと、淡路市と防災協定を締結しました。当ホテルのある大磯町には約五百世帯が住まわれており、災害時に一時避難場所として町内の方に使っていただくことになっていきます。

**森口** そうなんです、地域の方の安心感は大いだと思いますね。

**河藤** 当ホテルは会員制のリゾートホテルですが、地域貢献の一環として毎年八月に駐車場を夏祭りを行い、町内の方に開放しています。露店やくじ引きなどが好評で、地元のお子さんの間で人気のあるホテルになっているようです。そうして親しんでいただき、このホテルを好きになってくださると本当に嬉しいですね。

**森口** 地域の役に立つことは大切ですし、その結果、地域の方から親しまれ、愛されればこの上ありませんね。

**河藤** ご利用くださったすべてのお客様に「また来たい」と思っていただけける仕事を全うしようとみんな頑張っています。また、ビジターの方もいらっしゃいますので、「私も会員になりたい」と思っていただけけるホテルを目指していくつもりです。

**森口** 淡路島では今年、花博が開催されるのですね。

めた会社全体の信頼を揺るがすことになりかねないと肝に銘じています。今年から小山総料理長とともに事前に通知せずに各ホテルを訪ね、料理やサービスをチェックしています。抜き打ちという厳しい手法ですが、日頃から厳しいぐらいの緊張感をもって仕事にあたるのが、お客様の満足につながると思っています。

**森口** 人間というのは易きに流れる習性をもっていますから、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。店の中にいると改善すべき点に気づかないことが多いのですが、外からはアラが見えます。例えば電球が切れていることに気づくことがあります。結局、毎日チェックしているつもりでも、ちゃんとチェックできていないことが多いんです。私はよく言うのですが、上の者はアラ探し役を務めなければなりませんし、それによって嫌われても構わないと思っています。ホテルの場合は、まず建物の周りに雑草が生えていないか注意しなければなりません。雑草があるだけで館内までだらしく感じられます。そういうところが大切なんです。自分たちが良いと思っているほど、人はそんなに良いと思ってくれないことがありますからね。

**河藤** 二〇〇〇年三月に淡路町・東浦町(現淡路市)で淡路花博ジャパンフーラーが開催され、その十五周年にあたる今年、淡路花博二〇一五が開かれることになりました。会期は三月二十一日から五月末まで、淡路島全島で多種多様なイベントが開催されます。これを機にお客様のご利用が増えることとでしよう。会場はどちらですか。

**河藤** メイン会場の「淡路会場」と、「洲本会場」「南あわじ会場」の三つがあります。淡路会場となる「淡路夢舞台」国営明石海峡公園」は、当ホテルから徒歩で十五分ほどの距離です。春のカーニバルをはじめ、多彩なお店が出店するロハスフェスタ、コシノヒロコ展、華麗なる宝塚歌劇の世界展など、さまざまなイベントが催されます。洲本会場へは車で二十五分ほどのところにあり、絵画特別展が行われるほか、洲本市街のお店を回りながら謎解



スイートルーム

**河藤** そうですね。細部まできっちり抑えて、しっかりと運営していかなければならないと改めて感じました。衛生管理のほかに神経を使っているのが、食物アレルギー対策です。私は一九九〇年に弊社に入社しており、当時は食物アレルギーの方がそれほどいらっしゃいませんでした。摂取してはいけない食材はわずかで、それを自身でよけながらお料理を召し上がられる様子を時々お見かけする程度でした。しかし今は重度な方も珍しくなく、料理をお出しする側に細心の注意が必要になっています。

**森口** 確かに食物アレルギーの方への対応力が必要ですよ。そういう意味でも、調理の仕事というのはつくづく難しく怖いものだと思います。以前、全ホテルのき宝探しゲームにも挑戦していただきました。南あわじ会場の「淡路ファームパークイングランドの丘」では小動物との触れ合いが楽しめます。

**森口** 淡路島全体が賑わいそうですね。昨年、明石海峡大橋の通行料が大幅に値下げされたこともあり、淡路島に遊びに来て下さる京阪神のお客様が増えています。全島を挙げて行われる花博が成功するよう、私どももいっそう気を引き締め、より良いおもてなしに努めたいと思っています。

**森口** 本日は貴重な話をお聞かせいただき、ありがとうございました。(敬称略)

