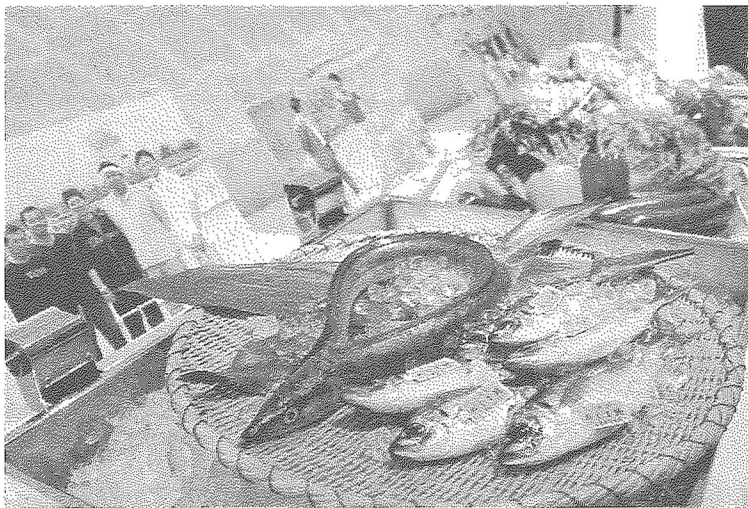


淡路島旬の「アジ」堪能を

神戸のホテル 地産地消でフェア



沼島のアジ、ハモ、若手農家グループによる野菜など、ホテルで提供される料理の食材―神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」で

1年を五つに分けて兵庫五国の食材を使った料理を順に提供している「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区波止場町7)で、7、8月の2カ月間、「第9回淡路フェア」が開かれ、南あわじ市の離島・沼島のアジなどがランチやディナーのメニューに登場する。

同ホテルは2008年秋の開業以来、地産地消を柱に、県内五つの地域の特産品などを紹介する「五国の味めぐり」を開催。今回は、

田中耕太郎総料理長が、大半が東京などに出荷され関西では食べられる機会の少ない沼島産のアジに注目。黄色や金色に輝くことから「キアジ」と呼ばれ、地元では「ぬしま鱈」の名でブランド化に取

り組んでいる。沼島漁協の蟬塚民男組合長は「二本釣りされた後、

体温が伝わらないよう、单手をはめた手で扱い、築地へ直送してい

ます」と話し、同ホテルでの提供は「関西の人にキアジを知ってもらおう好機」と期待する。

島内の若手農家グループから届く野菜なども使い、レストラン「ル・クール神戸」では、アジをカリッと揚げたガレットやハモを赤ワインで煮込んだメイン料理、また鉄板焼きの「心」では、ハモと夏野菜を雲丹しょうゆで味わう蒸し料理やアジのなめろうなどがメニューに。夏の神戸で洋風、和風にアレンジした「淡路の味」をアピールする。

【木田智佳子】