

山田錦で主食メニュー

料理長2氏が開発へ

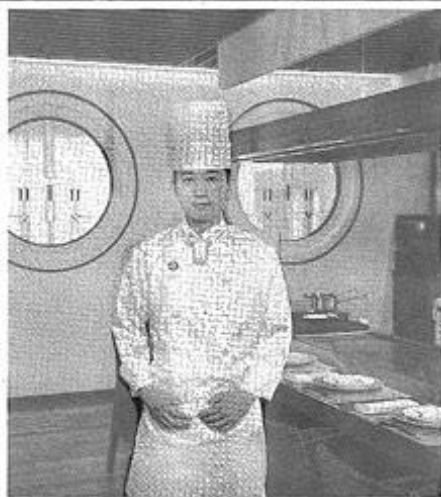
家庭メニューと高級志向で

（朝）ラ・スイート（神戸市中央区）が運営するホテルラ・スイート神戸ハーバーランドとラ・スイート神戸オーシャンズガーデンは、山田錦を使った食事メニューの開発に挑戦している。戦前には寿司のシャリなどに使われていたほど味が染みこみやすく、食味が淡泊な山田錦の特徴を生かした食事メニューが今冬には誕生する見込みだ。

山田錦は、食糧管理法が施行される前までは、主食用にも使われていた。大粒で食感が良く、もともとの食味が淡泊で香りも薄かったことから、寿司など味を染みこませるメニューに適していたという。



小笠原靖彦総括料理長



木下学料理長

現在の農産物検査では醸造用米としての検査基準がないが、食糧法がないため主食用としても自由に売買できる。一方で醸造用米としては全国に栽培が広がっている影

響もあり、供給過剰になっている。集荷団体の兵庫フード協会は年間約1000トの山田錦を集荷するが、今後の安定的な需要を開拓するために県の補助を受け、今夏から県中小企業団体中央会の仲介を経てラ・スイートと山田錦の食事メニュー開

発プロジェクトを開始したので、優しく洗う。つぶさないように」と注意点を挙げる。

ホテルラ・スイートは、コンセプトとして「世界のお客様を地元食材でおもてなしする」シエフは必ず生産者を訪ねて現地「足元運ぶ」を徹底している。メニュー化に取り組むのはイベント・パーティーを行うオーシャンズガーデンの総括料理長・小笠原靖彦氏と、ハーバーランド鉄板焼「心」料理長の木下学氏。

小笠原料理長は山田錦を「うまみが必要としないコメ」と表現する。「炊き込みにする」と食材の味を引き立てる。リゾットやパエリアが向いているかもしれない」とみており、その上で山田錦が県民に浸透するように「皆さんが家庭でも作れるようなメニューにしたい」と抱負を述べている。炊飯時には「粒が軟らかい

ので、優しく洗う。つぶさないように」と注意点を挙げる。

木下料理長は「普通（のメニュー）じゃおもしろくない」と意欲的だ。あえて高級志向を目指す模様で、高級なガリリックライス、をひとつの方向性として描いている。鉄板焼の店のため、インパクト性を考え、来店客の目の前で踊るような鮮やかな手つきで炒めることも考えている。他の食材とのコラボという点ではスープの具材の可能性も抱く。炊飯時には浸漬時間をたっぷり取るよう注意するという。

元年産使い年内にお披露目

最終的には令和元年産米が穫れてからメニューの仕上げに入るため、年内のお披露目となるスケジュールだ。