

酒米山田錦を主食に 5品考案

神戸のホテル、ライスバーガーなど

酒米「山田錦」を主食として食べてもらおうと、ホテルのシェフらが考案したメニューの試食会がこのほど、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区)で開かれた。山田錦を使ったロールキャベツなど工夫を凝らした品々に、参加者は「想像以上においしい」と驚いていた。



山田錦を使った料理を披露するラスイートグループの木下学さん(左)と小笠原靖彦さん＝神戸市中央区波止場町

コメ集荷業者らでつくる兵庫フード協同組合(兵庫県稲美町)が取り組むプロジェクトの一環。日本酒の需要減などで山田錦に余剰が生まれつつあるといい、食用の販路を広げようと企画した。県中小企業団体中央会(神戸市中央区)の仲介でラスイートグループ(同)がメニュー開発に協力した。

試食会ではロールキャベツのほか、ライスバーガー▽スープ▽焼きおにぎり▽ロール▽蒸しばらずしーの5品が並んだ。同ホテル内の鉄板焼きレストランの木下学料理長(44)は「山田錦は補水力が弱く、水分量の調整が難しかった。しかし、個性的な料理にすることができた」と胸を張る。

同組合の谷郷昇代表理事(69)は「山田錦は無味無臭で、他の食材を際立たせられる。食べたい人を増やすきっかけになれば」と期待する。今後のメニュー提供などは未定。

(中村有沙)