

今回は、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市) 経営企画
広報部のマネジャー、大六浩介さん30と、スーパーバイザー、矢崎達則
さん(31)が「これが自慢のナンバーワン」のお題で地産地消の取り組みを
取材しました。



From: ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
経営企画広報部
大六 浩介さん(左) 矢崎 達則さん
件名: **これが自慢のナンバーワン**

「地産地消」の一般的
なイメージは、文字通りに
「その土地でとれた食
物をその土地で食べる」
というものではないだろ
うか。当ホテルの取り組
みは一般的な「地産地消」
とは一線を画している。
当ホテルは2008年
の開業より「地産地消」
をコンセプトに料理を提
供し続けている。食材は、
県産の安心安全の野菜、
新鮮な旬の魚介、最高品
質の肉など。鎌田雅之・
総料理長(54)自身が地元

兵庫の会社



生産者のもとを訪ね歩いて見つけてきたものばかりだ。「地産地消の取り組みにゴールは無い。ラ・スイートがけん引し、他のホテルや町場のレストラン、さらには家庭に

鎌田は言う。

秋の丹波と冬の但馬。それぞれの特色と旬の味を最大限に生かした料理を提供し、その都度、各種印刷物や自社ホームページで食材や生産者について詳しく紹介している。最近では他のホテル等からも問い合わせがあり、同じ食材を使用するようになった所も出てきた。鎌田が生産者の集まりなどで、取り組みについて講演する機会も増えている。

鎌田は言う。「食材にはそれぞれの生産者の思いがあり、ストーリーがある」

生産者とコミュニケーションを重ねてきたからこそ知ることができたストーリーだ。生産者たちの「愛情」が隠し味となって食材と共にホテルのテーブルに提供される。生産者たちの苦勞や食材への愛情を理解するこ

来月で開業5周年を迎えるホテル。神戸のハーバーランドの海沿いに立地し、全室オーシャンビューのテラス付き。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良2013」では3年連続で神戸最高評価を獲得した。
こんなホテルです

「地産地消」で皆笑顔に

も広がっていくように継続していくことが重要だ。県内の生産者が大切に育てた食材が地元で安定的に流通、消費されることで、県全体の活性化にもつながっていく」と

ロワール「五国の味めぐり」と題し、1年を5期に分け、その土地の食材を中心に使用したメニューを提供するフェアを行っている。春の播磨、初夏の摂津、夏の淡路、

島レモン。「薄っぺらなお魚では口に入れた時のおいしさが半減する」と、当ホテルのためだけに通常より大きめのサイズに育てていただいている但馬、田村哲郎さんのマス。障害を持つ子どもたちの自立促進を目標に、一人一人が障害のレベルにあった仕事を一生懸命にやりながら育て上げた播磨「ステップファーム」のイチゴ……。鎌田自身が

と、農・畜産・漁業に従事する人々を応援して地域活性化を図ること、地元で大切に育てられた安心安全な食材をいちばんおいしい状態でお客様に提供することなどが、当ホテルの「地産地消」。鎌田は、作る人から食べる人まで関わった全ての人に、この取り組みを「地産地消」にしていきたいと笑顔で語る。



可愛い我が子のように淡路島レモンについて語る平岡潔さん(左)、まきさん夫妻と鎌田総料理長



小野市の農場で土から掘り出したばかりの大根をかじる鎌田総料理長