

偽装、誤表示が相次ぐ中、本物にこだわり

総料理長自ら産地訪問

地元兵庫産 安全な食材見極め

ホテルのレストランや百貨店などでメニューの偽装、誤表示が相次ぐ中、産地消にこだわり、総料理長自ら生産者を訪ね、食材を見極めていくホテルがある。神戸市中央区波止場町の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」。2008年の開業以来、1年を5期に分け、それぞれ兵庫五国(淡路、丹波、但馬、播磨、摂津)の食材を中心にした料理を提供するフェアを開催。12月1日には「但馬フェア」が始まる。来年2月末まで。

(藤村有希子)

地元兵庫の農業を応援し、国それぞれの生産者を訪ねて、安心安全な食材を確保している。

でもてなそうとフェア 今回の但馬フェアで行い、5巡目を迎えるは、ランチ(4389円)。総料理長の鎌田雅 円または5775円)のさん(53)は毎年、五やディナー(1万388

ホテル ラ・スイート
神戸ハーバーランド



ランチとディナー あすから「但馬フェア」

60円)を提供。11月初旬には豊岡市内5カ所、原木栽培のシイタケやリンゴなどを見て回った。食材を手にとって品質を確かめ、生産者とじかにやりとりしてサイズをすり合わせる。ほかに、但馬農業高校(養父市)の生徒が育てた鶏も使う。

鎌田さんは「より自然に近い形で育てられたシイタケは、肉厚で食感がよい」と納得の様子。「距離が近いので新鮮、完熟のものをすぐ使えるのが、県内食材の良さ。このような取り組みが県内に広がるよう、旗振りをしたい」と話す。

同ホテル ☎078・371・1111

シイタケの原木栽培の現場を訪れる鎌田雅之さん(左)
豊岡市(ホテル ラ・スイート)神戸ハーバーランド提供