

## 「播磨」の食材 ふんだんに 神戸のホテルでフェア

神戸市中央区の「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」が、室津（たつの市）のアサリなど播州の食材を使ったメニューを提供するフェアを開いている。総料理長の鎌田雅之さん(53)が自ら生産者を訪ね、吟味した食材を使用。「播磨」をテーマにしたスープやムニエルなどが味わえる。

「地産地消」を目指し、2008



鎌田総料理長(中央)と、ソラマメを手にする生産者ら＝姫路商工会議所

年の開業当初から地元産を積極的に取り入れてきた。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）の食材を使ったフェアを続けている。

当初20軒に満たなかった取引農家は、今では合計200軒に拡大。全メニューの食材の6～7割を兵庫県産が占める。取引先の一人、芝田琢也さん(32)＝神戸市西区＝は4

年前から参加し、徐々に生産する品種を増やした。今回はソラマメを納入する。「伝統野菜のように地域の独自性をPRできる野菜にも挑戦したい」と話す。

兵庫県は多品種少量を生産する農家が多く、地域ブランドが生まれにくいという。鎌田さんは「地元の農業や漁業が元気になるメニューをこれからも考えたい」としている。播磨の食材を用いたフェアは4月30日まで。同ホテル☎078・371・1111（末永陽子）