

ホテルで播磨産食材フェア 地産地消推進に向け

播磨の食材を手笑顔を見せる鎌田雅之総料理長(中央)と生産者ら―姫路商工会議所



神戸で生産者とタッグ

平成20年の開業以来、県内産食材を活用したメニュー開発など地産地消に向けた取り組みを進めている「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)が、館内のレストランなどでイベント「兵庫のテロワール」5国の味めぐり第5回播磨フェアを開催している。4月30日まで。

イベントはかつて県内が

「摂津」「播磨」「但馬」「丹波」「淡路」の5国に分かれていたことにちなみ、同ホテルが地域活性化プロジェクトとして「各国」の旬の食材を味わってもらおうと企画。鎌田雅之総料理長(54)が地元の生産

者を直接訪ね、仕入れなどについて交渉し、現在ではホテルで使用する食材の6〜7割を地産品でまかなうまでになったという。

播磨フェアでは播磨灘の海の幸や畜産品、野菜を使ったメニューが並び、「播州百日どり」や「黒田庄和牛」、ソラマメ、アサリなどが春をイメージした彩り豊かな料理で提供される。ソラマメ生産者の芝田琢也さん(32)は「土地の特色を出せればという生産へのこだわりを共有してもらえる

ことはモチベーションに繋がる。これからも1品種の特産品を作るのではなく、多品種を生産して自分なりの独自性を出していきたい」と意気込む。

同ホテルの鎌田総料理長は「従来、地産の作物は流通が困難で自家消費なども少なくなかったが、生産者に量や種類を増やすなどさまざまな協力してもらい、安定的に仕入れられるようになった」と話す。問い合わせは同ホテル(☎078・371・1111)。