



Escoffier

【エスコフィエ通信】



Octobre 2014 10

第7回 エスコフィエ・フランス料理 コンクール 優勝は時田 啓一氏

決勝料理課題
「フィレ・ドゥ・ブッフ・シャロレ・ゴダール」

至福の一皿 [ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド]
真珠色のソースに浮かぶ瀬戸内の真鯛と
贅を尽くした海の恵みが耀くジュレ



vol.65

St. Denis

真珠色のソースに浮かぶ
瀬戸内の真鯛と
贅を尽くした海の恵みが耀くジュレ

神戸港の美しい景観を一望する「ホテル ラ・スイート 神戸ハーバーランド」。総料理長の鎌田シェフは瀬戸内海にも日本海にも面する兵庫県の豊かな食材を取り入れ、地域ブランドの発展に尽くされています。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
総料理長・副総支配人
鎌田 雅之 氏



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド内レストラン「ルクール神戸」



Fruits de mer d'Awaji en gelée et coulis de tomate
淡路島に水揚げされた海の幸のジュレトマトのクーリと共に

た料理を当ホテルのスタッフにも継承させたいと考えています。いつか独り立ちしてメニューを作る立場になった時、基本がしっかりしていなければ、アレンジしたメニューもおかしなものになってしまうと思うのです。

海の幸の風味と彩りを凝縮したジュレ

二品目は、やはり淡路島から直送される新鮮な魚介をふんだんに使用した前菜です。ポイルした鱸の身をほぐしてセルクルに詰め、その上にバジルペーストと合わせたイカ、さら

にその上にポイルした淡路島の天然の足赤海老を重ね、鯛や鱸、ソールのだしで作ったスープをジュレにして固め、鱸の卵をのせています。下にフヌイユのピュレを敷き、トマトのクーリ、地元の野菜をあしらいました。和食の「煮凝り」に想を得て、具たくさんにしたらおいしいに違いないと考えたメニューです。

「地元の食材でおもてなし」というのが当ホテルのコンセプトで、瀬戸内海の鯛、鱸、鱧、日本海からはカニやバイ貝、赤イカ、それに但馬牛など

を積極的にメニューに取り入れています。淡路、摂津、播磨、丹波、但馬の特産食材を全面に出した「五国の味めぐり」というフェアを継続して開催し、毎回農家などを廻り、淡路島のオリーブやレモンなど農産物も紹介します。瀬戸内海の漁獲高が減少傾向で漁業関係者のご苦勞は大変ですが、播磨灘ではあさりや牡蠣に加えて帆立貝の養殖も始まっています。これからも、一次産業を支援し、ブランドを育てて地域の発展に協力したいと考えています。



Filet de dorade d'Awaji poêlé, sauce champagne au persil
淡路島直送天然真鯛のポワレ パセリ風味のシャンパンソース

鎌田 雅之 氏 Profil

1981年神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」にて上柿元膳氏に師事。1991年よりハウステンボスホテルズ迎賓館、ホテルデンハーグ、ホテルヨーロッパ「デ・アドミラル」料理長を歴任後、ハウステンボスホテルズ副総料理長を務める。2008年ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長就任。2009年同副総支配人を兼任。日本エスコフィエ協会会員、トックブランシュ国際倶楽部委員、フランス料理アカデミー日本支部会員。

たっぷりのソースで真鯛を引き立てて一品目は淡路島の仮屋漁港に揚がった天然真鯛のポワレです。神戸の「アラン・シャベル」にいた頃、「鱸のシャンパン風味サヴァイヨンソース」という人気メニューがありました。それに倣って、鱸を鯛にし、ソースを少し変えて婚礼にも喜ばれています。ソースはシャンパンとカリカリに焼いた鯛のガラからとっただしをベースに生クリームを加え、サービスする直前

にトマトとパセリで彩りを添えます。シャンパンは料理用ではなくクオリティの高いものを使用しています。最近の料理は、見た目のデザインが優先され、ソースの量が少なすぎて料理に見合っていないと感じることがあります。ソースの量とメインの食材の量のバランスは重要です。「アラン・シャベル」で教わった、「奇をてらわず、ソースはきちんと作る、魚はおいしく焼く」という基本をきちんと押さえ

～レシピの向こうに～

「人を育てる」ことが
人生の師への恩返し

オーラを感じた出会い

辻調グループフランス校の第一期生だった19歳の時、食事に行った「アラン・シャベル」で、厨房に日本人がいるからと紹介されたのが上柿元ムッシュとの初めて対面でした。眼光の鋭さに職人としてのオーラを感じたことを覚えています。ムッシュには、技術的なことはもちろん、素材に対する感謝の気持ちや料理に対する姿勢、お客様に対する



クルーズ客船「飛鳥II」にて上柿元シェフと

配慮など、料理人としてのあり方、人としての生き方を教わりました。神戸のポートピアホテルに出店した「アラン・シャベル」のスタッフとなって以来、上



マイケル・ジャクソンをお迎えして

柿元ムッシュとはご縁が続いています。ムッシュは30歳で神戸「アラン・シャベル」のシェフに指名されたことが、成功への大きなチャンスにつながったとシャベル氏に深く感謝されています。そのチャンスを今度はご自身が指導した後輩に分けてやらなければという考えで私も含めた多くの後進の指導にあたってこられました。

一門の精神を継承して

総料理長として招かれた「ハウステンボスホテルズ」がオープンした時、31歳だった私を「迎賓館」の料理長に抜擢してくださったのもムッシュです。その後も同じくハウステンボスの「ホテルヨーロッパ」料理長、副総料理長などのポジションをいただきました。



レモン生産農家を訪問

人やセクションを管理する立場になれば料理の技術以外の能力や視点が要求されます。ムッシュにはそのつど必要な心得や、ふさわしい振舞い方を教わりました。今日の私があるのはムッシュの薫陶を受けてこそと感謝しております。私も部下を指導する立場となりましたが人を育てることを第一に考える上柿元一門の精神を継承し、ムッシュへの恩返しのため後輩指導にあっています。私たちの修行時代とは環境も若い人の意識も変わりましたが、人間関係がきちんと結ばれた働きやすい職場環境を作ることを持続性のあるよい料理人を育てていきたいと思っています。