

ラ
ス
イ
ー
ト
神
戸

地
元
食
材
に
こ
だ
わ
り

「ベストシェフ」

グルメサイト選定「最も注目する料理人」

ホテルから2人



ベストシェフに選ばれた鎌田雅之さん(左)と木下学さん＝神戸市中央区波止場町、ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド

兵庫県の食材を使った地産地消にこだわる「ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区波止場町)の料理人2人が、グルメサイト「ヒトサラ」が「最も注目を集める料理人」として選ぶ「ベストシェフ」に輝いた。自ら生産者を訪ね、食材を見極める徹底した姿勢が評価された。2人は「兵庫の食の魅力を引き続き発信していきたい」と意気込んでい

る。
(宮本万里子)

選ばれたのは、同ホテルレストラン「ル・クー」田雅之さん(54)と、鉄下学さん(39)。鉄下学さんは「顔」を伝えることに力を入れるヒトサラが「自信を持って薦める今最も注目を集める料理人」として、アクセス数や独自の目線で、同サイトに加盟する約6000人の中

から全国で2000人を選出。同じホテルから2人が選ばれることは珍しいという。

同ホテルは2008年11月に開業。当初から地産地消を掲げ、兵庫五国(淡路、丹波、但馬、播磨、摂津)をそれぞれテーマに年5回フェアを開催。鎌田さんが足を運んだ生産農家や生産者グループは200を超え、

広く知られていない農家の野菜や、県立但馬農業高校(養父市)の鶏、香美町の養殖チヨウザメを使った魚醤しよぼなど「隠れた宝」を発掘。新たなビジネスにつながるればと、同ホテルのホームページでそれらの紹介も担当。

鎌田さんは「引き続き兵庫の生産者と深く関わり、料理に生かしたい」。木下さんは「質の高い兵庫の牛肉や魚介、野菜を積極的に提供してきたことが評価され、うれしい。さらに素材の良さを伝えていきたい」と話している。