

編集委員

インタビュー

地産地消で兵庫を活性化

ホテル ラ・スイート神戸
ハーバーランド総料理長 鎌田 雅之さん(54)に聞く

料理人として地域にどう貢献？

兵庫県内の食材で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)総料理長の鎌田雅之さん(54)は、2008年に就任して以来、おいしい食材を求めて、県内各地の生産者の訪問を続けている。「地域活性化のために料理人ができるのは、生産者を応援するところくらい。食材はできる限り地元産で賄いたい」。強い信念で、産地とのネットワークづくりに取り組む。(松井 元)

「地域の食材にこだわる。」

「1980年ごろ調理師専門学校でフランス校に通っていた。同国南東部のリヨンで、よく周辺の仏料理店を訪ねて食べ歩きした。現地でも、郊外の店を訪ねると、伝統ある三つ星レストランは地産地消しかしていない。近くの農家や畜産家から新鮮な食材を調達して料理を提供する。昔から、それが当たり前になっている。」

「現地で印象に残った店は？」

「リヨン郊外にあるミヨネ村のアラン・シャペル。フランスでも最高峰とされる店だが、当時、日本人のシェフが働いていた。その方は、今では著名な料理人となった上柿元勝さん。話をすると『アラン・シャペルが神戸ポートピアホテルに出店する予定で、私が行

くことになる。応募してはどうか』と誘われた。それで81年、同ホテルに就職した」

「働いてみてどうだった。」

「最初は、喫茶や軽食を提供するラウンジに配属された。1年くらいして、ようやくアラン・シャペルに配属され、フランス料理に携わった。店の名を汚すわけにはいかないで、仕事は並の厳しさではなかった。とにかく必死だった。レシピや食材の種類、調理の手順などを一通り覚えるのに5年かかった。さらに、質を高めないといけない。一人前になるのには10年ほどかかった」

「その後は。」

「91年、上柿元さんと一緒に、長崎県のハウステンボスホテルズに移った。『遠方から来るお客さ

んを、地産地消でもてなしたい』。それに徹底的にこだわった。例えば、イチゴなどは産地が遠いと傷まないように熟す前に収穫する。しかし、地産地消なら完熟に近い状態でお客さんに提供できる。すると、味が全然違う」

「ポートピアホテル時代は、多くの来店客をこなすため、地元産の食材にこだわるのは難しかったが、新天地では何としても実現したかった。長崎県を中心に九州各地を4〜5年かけて回り、優れた食材を提供する生産者を訪ねた。大村湾で取れる魚介類や平戸市のアスパラガスは素晴らしい。ほかにもイノシシやシカなど質の高い肉を仕入れることができた。お客さんにも喜んでもらえた」

「そして現在のホテルへ。」

地元食材の情報発信拠点に

「今は、地域活性化に貢献したいと考えている。当初から1年を五つのシーズンに分けて、兵庫五国の産品を提供するフェアを続けている。夏は淡路、秋は丹波、冬は但馬、春は播磨、初夏は摂津」としており、季節ごとに各産地に足を運んで食材を探す。これまで農家など200カ所以上を訪ねた。仕入れ先もずいぶん増えた。多いときで食材の7割、少ないときで5割を地元産で賄える」

「料理人のできるのは生産者の応援。自社で使うだけでなく、ホテルのパンフレットやホームページに写真などを掲載し、神戸の他のホテルのレストランなどにも紹介している。『おかげで注文が増えた』という農家もある」

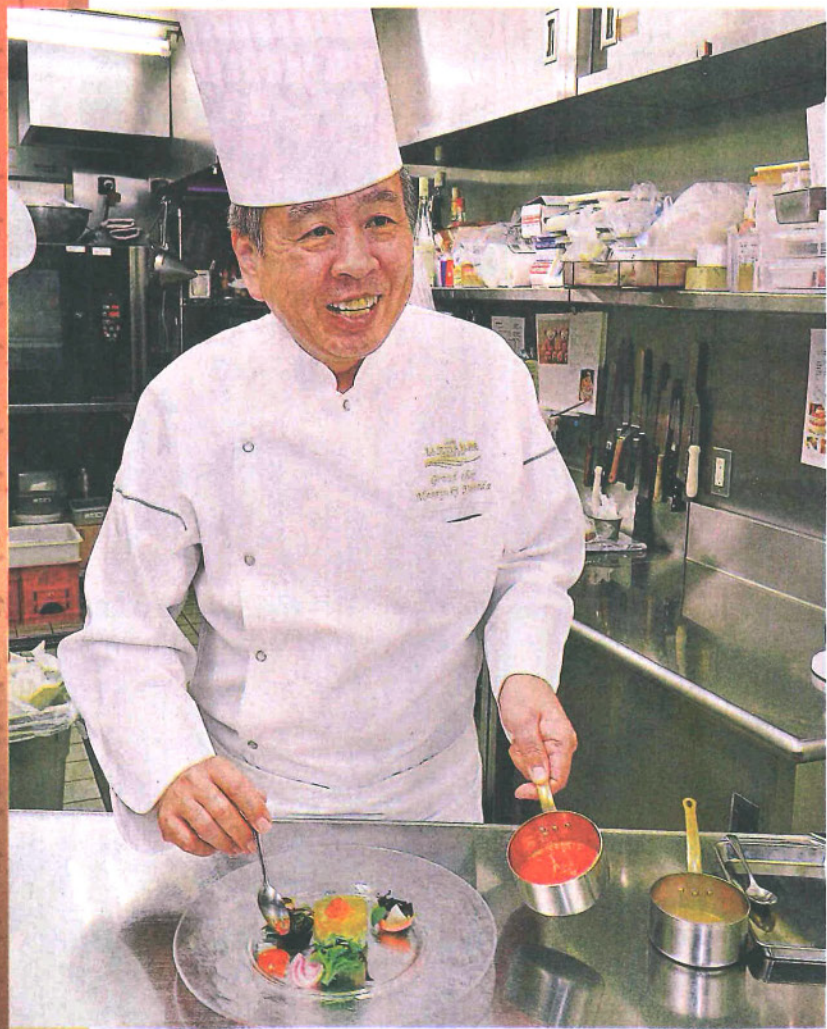
「一方で、生産者から『何を作ればいいのか』と問い合わせがあれば、こちらが作ってほしい食材を提案する。ホテル側のニーズを伝えるのも重要な役割。お客さんと生産者をつなぐことができる」

「今後の目標は。」

「これまで約7年かけて、生産者とのネットワークを築き上げてきた。しかし、せっかくの努力も、一度やめればすべてゼロになってしまう。地道に積み重ねていくことが大切だ」

「大きな目標は、このホテルを『兵庫の食材の情報発信拠点』にすること。若スタップも同じ思いで働いている。何世代にもわたって努力を続けなくては」

かまだ・まさゆき 1960年和歌山市生まれ。辻調グループフランス校卒。神戸ポートピアホテル、ハウステンボスホテルズを経てホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド。2009年から副総支配人を兼務。



神戸市中央区、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(撮影・後藤亮平)

記者のひとこと

厳しい休業時代を過ごした兵庫への思いは強い。地域活性化につながればと、各地を回る食材探しは真剣そのもの。生産者を訪ねると2〜3時間は話し込む。その上に成り立つ産地との信頼関係が最大の強みだ。