

淡路瓦で食卓飾る

神戸のホテルで料理フェア

淡路瓦で作ったテーブルウェアが、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」に採用されることが決まった。島の農水産物を使った料理が提供される今夏のフェアで、400年の歴史を持つ伝統品が食卓を彩る。

同ホテルと瓦製造業

者「タツミ」(南あわじ市津井)の関係者らがこのほど、南あわじ市商工会で発表した。同ホテルは1年を5シーズンに分けて、兵庫五国(播磨、摂津、但馬、丹波、淡路)の食材や伝統工芸品などを用いたフェアを企画。今回の淡路フェア

を、鉄板焼き店「心」で由良ウニのクロケットや柗座牛の焼き野菜添えなどを用意する。

タツミはインテリアなどへの活用を提案する事業「瓦風ーkazeeー 瓦の間ー華」に取り組んでおり、淡路フェアでは「心」に鑑賞用の鬼瓦、ランプシールド、箸置きやコースターを出品。タツミの興津祐扶常務(38)は

「淡路島の食材とともに淡路瓦を多くの人にPRし、屋根材の供給にもつなげたい」と期

待する。

「心」の木下学料理長(39)は「瓦本来の風合いや深みが、食を通して発信できれば」とPR。淡路フェアの詳細は同ホテル ☎078

371・1111

(佐藤健介)

淡路フェアに並ぶ瓦製品を手にする(左から)興津祐扶常務と木下学料理長。重厚な伝統品が美食の空間を演出する＝南あわじ市市市、市商工会

