



# Escoffier

【エスコフィエ通信】

JUILLET 2010

7

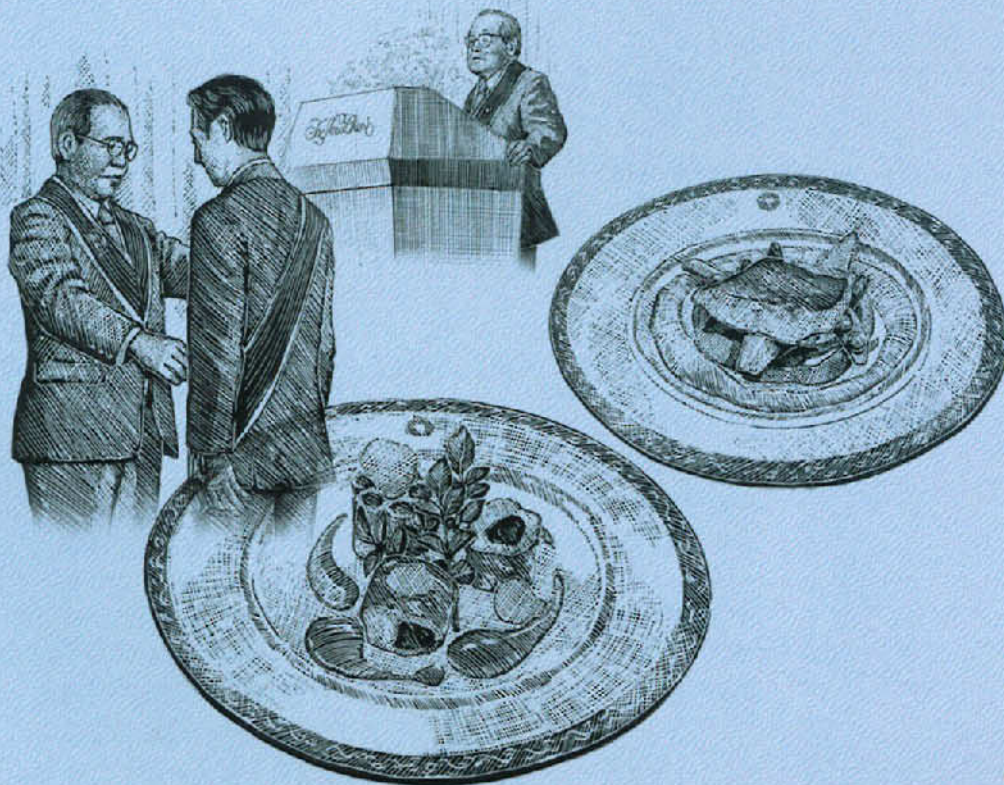
Association des Disciples d'Auguste Escoffier du Japon

平成22年度

## 日本エスコフィエ協会 総会・晩餐会開催

— 一般社団法人移行へ向けて —

- 地区委員からの活動情報 連載第1回・関西地区  
〈食は社会の元気につながる〉  
情報を共有する料理人のネットワークに感謝
- 至福の一皿  
クラシックを再構築するワクワク感  
東京ドームホテル



VOL. 48



## 〈食は社会の元気につながる〉情報

エスコフィエ通信47号では地区委員の方々にご協力いただいたアンケート地域の食材、生産者との交流、勉強会、研究機関や農場と協力した食材開発今回は関西地区委員のお二人から詳しい活動内容を取材させていただきました

神戸ポートピアホテル アラン・シャベル エグゼクティブシェフ 小久江次郎氏

生産、流通、消費、マスコミ各分野が一体となり地産食材の魅力を広めています。

### ひょうごブランドを厳選する仕組み作り

食品に対する不安や不信感が全国的に広がる状況下で、さまざまな山の幸、海の幸に恵まれた兵庫県産食品本来のおいしさや品質を十分に評価してもらおうと設立されたのが「ひょうご食品認証制度」です。私は平成16年7月の創設以来、推進委員として活動してきました。認証食品の生産現場を訪ね、生産の苦労などについて対話を持ち、地元兵庫をはじめ広く一般の方にその優れた品質を紹介、広く利用してもらおうという取り組みです。開始当初は県の主導で活動を行っていましたが、現在では委員主導で年3~4回の会合を行い活動しています。

**「兵庫県認証食品」の主な認証基準**

- ①「個性・特長」: 環境に配慮した生産方法、品質等の個性・特長があること。
- ②「安全性の確保」: 食品衛生法などの法令基準が順守されていること。申請段階および出荷・小売段階で県が検査を実施
- ③「安心感の醸成」: 生産者が生産履歴を明示する仕組みを整備していること。これらを基準に県が第3者機関の意見を踏まえて審査・認証しています。

の工夫、苦労も聞くことができるので、料理を説明する時にも話の重みが違ってきます。また、料理人からの情報を生産者に伝えることで新たなブランドの開発にもつながります。

食材紹介のため家庭で作ることができるオリジナルメニューの提案、ひょうごブランドについてのDVD作成、認証マークなども用意し認知度アップを図っています。発足当時100種類ほどであった認証食品もようやく約1,500まで増えましたが、まだまだこれからです。



兵庫県認証食品を取り扱ったスーパーマーケットでの兵庫県フェア

### 「情報は皆のもの」という意識

前会長を務めた「神戸フランス料理研究会」も、この活動に参加しています。神戸ではシェフの多くは複数の会で活動し、情報交換が盛んです。フランス料理のみならず、「情報は皆のもの」という意識があります。毎年8



米どころ兵庫県。安心安全に配慮した取り組みが行われている。

月に一般の方々やシェフとの集いを開催。料理、食材を展示紹介しています。近隣の漁港で取れた魚や近郊野菜を使った料理講習会を行い一般の方に向け食材を紹介したり、神戸マイスターとしての活動では市内の小中学生に料理を講習、年に4~5回、既に20数校を回りました。ダシの取り方を知らない、卵を割れない子供もいますが、「プロから教えてもらえる」と人気で、担任の先生も目の色が違うと驚いていました。県と兵庫県米穀事業協同組合で主催した「お米と健康の集い」では、フランス料理シェフからみた「ごはんとその魅力」と題して講演会を行いました。募集を上回る500人もの方が集まってくださり、食に対する関心の高さをあらためて感じました。

神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」のオープンから30年、常に地元の農産物や生産者を大切にしてきました。これからの料理人は大きな視野で料理に取り組み、食材や情報の発信に貢献していく社会的な責任があります。後進たちを指導し、さらに活動を広めていきたいと思っています。

### ひょうご食品認証制度の実施体制



### ひょうごの美味し風土拡大協議会

生産関係、流通関係、消費関係、マスコミ、行政等37の構成団体がそれぞれの特性を生かし活動を促進しています。



### 魅力ある食材の生産者を訪ねる

活動の一つである「産地巡りバスによる生産地の訪問」は、年4~5回実施されます。料理人だけでなく各分野、業界から30人ほどが参加し、午前9時から午後5時くらいまで、遠くの魚介類の産地などにも回ります。生産者と直接話し、どのような場所で生産されているか、高品質な素材を育てるため

※神戸マイスター-神戸市が認定した広く全国的に通用するハイレベルの技術・技能者が後進の指導に当たり多くの優れた人材を育てていくことを目的としている。小久江氏は平成18年に認定を受け後進や一般の子供たちの指導に当たっている。

## を共有する、料理人のネットワークに感謝

から「地域での活動や取り組み」などをご紹介しました。など、厨房の外でも料理人の高い意識が必要とされ活動の場が広がっています。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 鎌田雅之氏

育つ風土で味わいが違う、兵庫の五国を季節ごとに訪ね市場にない食材も手に入れます。

### 地産地消はおもてなしの理念

ホテル ラ・スイートのポリシーは地元の食材を使った料理でお客をおもてなしすること。有機栽培、無農薬というだけでなく、地元で育った素材を地元でしか味わえないしっとりくる味に仕上げています。黒田庄和牛、淡路ビーフなど多くの神戸ブランドを利用していますが、やはり料理長としての悩みは、ブランド食材は高額なこと。自ら足を運び生産者を訪ねることで、市場に出ない良質な肉も手に入ります。素材を足で探しお客様をおもてなしする試みも、70室のホテルに限定されたホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドならではのスタイルです。

レストランのシェフの実家が淡路の漁師であるなど、身近に情報が入りやすく、鮮度、形、クオリティの揃った良い魚が手に入るのも強みです。



伝統野菜栽培部会の方たちと



神戸機能性野菜研究会(小松菜)

地元で手に入るものにはかないません。生産者の方は、通常の流通以外に独自に出荷する手段を持っていないことが多いので、その結果、前日発注し翌日着の宅急便に頼ることになります。最近では料理人が食材を求めているという情報が伝わって、生産者から飛び込みの営業もあります。

兵庫五国フェアは昨年6月に第1回目を開催、季節ごとに地域を絞って行っています。ホテルのおもてなしの基本として続けていくテーマです。ホテルが素材を利用することで一般の利用者へ間口を広げ、神戸の食材、料理のみならず、神戸の地域の特色、芸能、文化を広げる糸口となればと思います。

### 障害者の方たちが作るイチゴが評判に

有志で障害者自立支援協会主催の「食の安心・安全セミナー」に参加し、障害を持つ方

がイチゴを栽培していることを知りました。その味、品質がとても良かったため、他の集まりで話したところ、情報が広まり日本エスコフィエ協会会員のホテルでも利用されています。障害を持つ方の社会参加の後押しにもつながっています。料理人の会で情報を得ることも多くお互いの活動を応援することにつながっています。地元の結束が固く、仲間意識やつながりを大事にし、情報をオープンにしています。

「こんな素材があるよ」と、味や品質を紹介し、興味を持ってくれた場合には、生産者や紹介してくれる機関に伝えて直接連絡を取ってもらい、それぞれのホテル、レストランのスタンスに合わせて利用してもらっています。生産者の方たちもホテル・レストランで利用していることがPRになり、新たな営業につながっています。



篠山牛田中畜産・生産者の方々と

障害者の方たちが育てたイチゴ

### 五国の味めぐりと新たな流通経路

この地域の食材を有効利用してお客様をおもてなししようという企画は、鉄板焼レストランで兵庫五国の食材をご用意したのが始まりです。突然、生産者へ声をかけても揃うものでないため、プランに合わせ、前もって生産者との連絡を取り、入手が可能であるか収穫、成育の度合いなど、情報を知る必要もあります。輸入専門の業者さんから食材の紹介も受けますが、やはり地域の食材に重きを置く理由は鮮度によるところが大きいのです。どんなに迅速に、鮮度を保つための工夫をして空輸されてきてもやはり、

兵庫五国の食材	播磨フェアで使用した【生産者の真心が伝わる旬の食材】
●淡路 たまねぎ、タラス、温州みかん、淡路ビーフ、ハモ、アワビ、ウニ	こだわりのイチゴ 旨味のバランスを大切にした大粒完熟。自立をめざす障害者の方々が作る。
●丹波 黒豆、山の羊、クリ、ブドウ、薩山牛、イノシシ	神戸小松菜 栄養と旨味のバランスを考えて生産された小松菜。もっともよい状態で収穫・出荷される。
●但馬 岩津ねぎ、但馬牛、八丈ハタ、ホタルイカ、スワイガニ、マツバガニ	神戸トマト 土作りから栽培、収穫までこだわって生産されるトマト。甘味、酸味、食味のバランスが大変素晴らしい。
●播磨 カキ、ガザミ、アサリ、黒田庄和牛	イタリア野菜(有機栽培) エンダイブ、ピッツァロッソ、ルッコラ、天然クレソン...。有機栽培認定を受け、独自の厳しい基準により栽培。
●摂津 三田牛、ひょうご味噌、武庫一寸ソラメ	播州百日どり フランスのサッソとホワイトコーニッシュを交配した加美町独自の品種。細やかで口当たりがよく、歯ごたえが良い。
	黒田庄和牛 地元農家のワラを食べ、堆肥を農家の肥料に。地域循環を巧み取り込み育てられていて、稀少価値がある。
	室津のアサリ 栄養分の多い播磨灘で育ったホタテやアサリは身が大きく、味も良いのが特徴。

※兵庫は古来上記の5つの国から成り立ち独自の地域の風土が生む食材に恵まれている

信賴の商品と 物流・情報サービス体制!

外食産業用食品・酒類専門商社

高瀬物産株式会社

http://www.takasebussan.co.jp

〒104-0045 東京都中央区築地2丁目1番8号 TEL:03-3545-7530 FAX:03-3545-7532

ホテル・レストラン業務用食肉卸商社

牛若商事株式会社

代表取締役社長 森村 義明

ホームページ http://www.ushiwaka.co.jp

〒604-8823 京都市中京区壬生松原町36

Tel:075-311-2983(代) Fax:075-321-0589

食を楽しむ・極める・支える

プロのための食材商社

ホテル・レストラン高級食材商社

MATSUO CO.,LTD.

株式会社 松尾

本社/〒152-8580 目黒区柿の木坂2-26-18 TEL:03-3724-4111(代表)

営業所/目黒・浦安・横浜・京都・福岡

http://www.matsuo-co.jp <E-Mail: info@matsuo-co.jp>

業務用精肉卸

株式会社 松尾

〒101-0051 東京都千代田区神田保寿町1の15

電話 東京 03(3291)5500(代)・5501番

ファックス 03(3291)5525番