

山田錦で主食メニュー

地産地消向け試食発表会

生産者・流通業者・ホテルが連携

兵庫県特産の酒造好適米・山田錦の新たな需要をつくり出すため、生産者、流通業者、ホテルが連携して山田錦の特性を生かした主食メニューを考案した。今月6日にはメニューを考えたホテル・スイート神戸ハーバーランドで、関係者を招いて試食発表会が催された。



田中総料理長



谷郷理事長

の小笠原靖彦氏考案・調理、「山田錦ライスバーガー」「山田錦と地元野菜の蒸しバラ寿司」(以上、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド鉄板焼「心」総括料理長の木下学氏考案・調理)の5品。山田錦のしっかりした歯応えや、他の食材の邪魔をしないあっさりした食味を生かした料理が並んだ。

さ、食感が思い通りにならず、最初はとまどった。新たなジャンルのメニューなので、自分でも新たな挑戦ができた」と振り返った。

三木市の山田錦を使い、地域一体となって地元・兵庫の農業を盛り上げていきたい」と意欲を示した。

かつては寿司用としても評価されていた山田錦だが、現在では酒米としての需要しか認識されていない。しかし、「粒の大き

きさやあっさりした食感などの特性を生かした新たな主食用需要もあるのではないかと(兵庫フード協・谷郷理事長)と考へ、地産地消を理念に掲げる同ホテルとともに事業化した。

完成したメニューは、「地元野菜のスープ」山田錦玄米のシリアル「淡路島産太刀魚と丹波栗の焼きおにぎりロール」もち豚ポークと山田錦のロールキャベツ(以上、ラ・スイート神戸オーシャンスカーテン総括料理長

小笠原総括料理長は、「本当に難しかった。多くの食材を使

試食会開会に当たって谷郷理事長は、「山田錦にとって、食糧管理法がなくなつて以来の大きな出来事だ。これを機に、山田錦の新たな需要を切り開きたい」と抱負を述べた。田中耕太郎・同ホテル総括料理長は「当ホテルは地産地消を掲げている。神戸市の食材や隣の

つて一体感のある料理に仕上がった。山田錦は他の食材と合わせるこ

とでおいしさがプラスされていく」と感想を述べた。

木下総括料理長は、「山田錦は炊き上がりの粘りや硬



農家・流通・ホテル関係者がタッグ



美味なメニューに舌鼓