

家庭画報国際版 2020年春夏号 日本語テキスト

※本誌に掲載されている商品などの価格は原則として本体価格であり、2020年2月17日現在のものです。
 税・サービス料、宿泊税を含む場合はその旨明記しております。
 税込価格は消費税を本体価格に計算した金額となります。
 表示されている宿泊料金はシーズンの最低料金で、季節によって変動いたします。
 本体価格や店舗情報などは諸事情により変更されることがあります。
 料理は状況によって、一部メニューや盛り付けが異なる場合があります。
 掲載した写真の色や素材感が、実際の商品と若干異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

口絵 いただきます

撮影=武蔵俊介 スタイリング=阿部美恵
 文=編集部 取材協力=銀座夏野本店

p.006

日本語の「はし」という言葉にはいくつかの文字がある。もともとの語源は向こうとこちらを繋ぎ合わせるということである。川のこちら側と対岸を繋ぐ「橋」や、高低差を繋ぐ「梯子」などがあり、「箸」も同様で、食事の際に神様と食物そして人間の命を繋ぐ道具の意味を持つ。

アジアの広い地域に箸文化は存在するが、日本の独特なところは、誰もが「自分だけの箸」を持っていることだ。手になじむ自分だけの箸で食べたい、という粋で清潔好きな国民性に加え、和食はほかのアジアの国のように大皿ではなく、一口サイズの料理が小さな器に銘々に盛られて供されるため、自然と細く繊細な箸が主流となった。

質実剛健な武士の文化を土壌とする江戸（現在の東京）では素材にこだわった箸が、雅な文化がもてはやされた京都では蒔絵や漆、そして海沿いの地域（特に福井県若狭）では螺鈿などの加飾が発展してきた。さて、あなたの好みはどんな箸だろう。お気に入りの一膳で、日本の食を味わい尽くしてほしい。

上から：すっと細い箸先がエレガントな2膳。染竹箸 8470円 胡麻竹箸 4950円
 木肌の風合いが清々しい2膳。本桜箸 6050円 楓（虎空） 8250円 外側が明るく内側が黒い木を削り出した。漆黒木箸 1万8700円 硬く重厚な黒檀を使った最高級の箸。本黒檀箸 2万2000円（すべてA:9ページ参照）

p.008

貝殻の内側の真珠層を切り出して加工したものが螺鈿。雅やかなものを好む京都から一番近い海辺、福井県若狭で多く作られている伝統工芸品だ。左から：瓢箪螺鈿箸 3300円 黒柿螺鈿箸 5500円（ともにB）京漆器螺鈿玉虫箸 1万6500円（C）若狭塗松葉 2万2000円（D）江戸漆器黒檀天削げ螺鈿箸 1万8700円（C）

p.009

華やかな金時絵を施した艶やかな漆の箸は、東北や北陸の伝統工芸として広く知られている。特に豪雪地帯で作られるものは漆を何度も薄く塗り重ねるといわれる。左から：輪島塗高時絵初音図箸 44万円 輪島塗時絵小槌 2万7500円 山中塗桜らし（大）5万5000円 同（中）5万5000円（すべてC）会津塗松竹梅 5500円（D）

A 京都 おはし工房 www.kyoto-ohashi.com
 B 松田時絵 Tel.0778-65-0760
 C 銀座夏野本店 www.e-ohashi.com
 D 伝統工芸 青山スクエア kougeihin.jp

朝ごはん

目覚めの口福

撮影=武蔵俊介(p.10~12)、大見謝星斗(p.13~14)、大道雪代(p.16~17)
 文=編集部

p.010

身体に染み渡る朝食、朝の光に包まれ味わうフレッシュな産地の恵み、ローカルの魅力溢れる特別な体験——明日は少し早起きをして、こんな一日のスタートを切ってみよう。

「八雲茶寮」の滋味溢れる「朝茶」膳は、端正な一汁三菜の、日本の朝ごはんのかたち。禅僧が使用する入れ子の漆器（応量器）に盛られた、極めてシンプルながら美しい佇まいと、素材のクリアな味わいに心身が浄化されるよう。朝一番に身体に優しい、炊きたてのお粥かご飯を選ぶ。

p.012

茶事の心に浸る静謐な時間 八雲茶寮

庭園の緑が垣間見える空間は、柔らかい光に満ち、聞こえてくるのは茶釜にお湯が沸くかすかな音だけ。都心の住宅街にある、昭和の個人邸を改装した敷地に、重厚な石塀と緑陰にひっそりと抱かれるここは「八雲茶寮」の茶房。古来、季節と旬の移り変わりを大切に日本の食文化や祭事を基礎に、和菓子やお茶、オリジナルの器で展開される料理など、独自のクリエイションが好評を博す。ディナータイムは紹介制となるが、茶房での「朝茶」は予約をして味わうことができる。茶の湯における懐石料理のエッセンスを気軽に日常に取り入れる朝茶のコースは、お茶にはじまりお茶に終わる、約1時間半のゆったりとした朝のひととき。まず、朝一番に口にするものに心地よいインパクトを、と供されるのは季節の香りのお茶。春なら桜、夏は爽やかなシソとすだち、冬は柚子など、月替わりの素材で折々を一眼に映し出す。香りで身体をだんだんと目覚めさせた後は、煎りたてのほうじ茶で胃を整え、いよいよお膳へ。魚の干物、玉子焼き、味噌汁、佃煮に漬物と、通年の定番料理

を基本として、具材やお米はその時季に一番美味しいものを。食後には数種から選べる和菓子とお薄で満たされる、こんな豊かな朝時間はいかがだろう。

上から：流れるような点前による一服を楽しんで、強火で手早く焙じられ華やかに香り立つほうじ茶には、京都産のてん茶(抹茶の原料)の、あまり出回らない茎の部分を使う。細部まで洗練された敷地内には、伝統をベースに素材やフォルムを刷新し、職人が丹念に仕上げる和菓子を購入できるショップ「**様心菓**」ほか、工芸作家の展示を行うギャラリースペースなども。

東京都目黒区八雲3-4-7

Tel. 03-5731-1620

9時~17時

日曜・祝日定休

朝茶3200円は10時から提供、要予約。

和菓子とお茶のセットメニュー各種ほか、昼懐石もあり。

12歳以下の来店は原則お断り。

yakumosaryo.jp

p.013

緑煌めくオアシスで一日の活力をチャージ

CONNEL COFFEE

いけばな草月流の本拠地である草月会館は、1970年代に建て替えを経て、赤坂で時を刻んできた丹下健三氏による名建築。その2階に、心地よくジャズが響くカフェ「CONNEL COFFEE」はある。駅から少し離れた静かなエリアだが、近隣で働く常連客や草月流の生徒さんたちの憩いの場となっている。朝のビュッフェには、千葉の契約農家から仕入れる彩り野菜や、濃厚なヨーグルトにフルーツなど、身体をエネルギーで満たしてくれる品々がずらり。数種類の自家製パンは、トースターで好みの焼き加減に。こだわりのコーヒーは、150年以上続くローマの老舗ロースターbondolfi boncafféの豆を直輸入し、自家焙煎したものがドリップで提供される。店内で目を引くのは20席が並ぶ長いカウンター、そして天井まである壁一面の窓。隣接する高橋是清翁記念公園の緑が空間いっぱいに取り込まれるようで、思わず深呼吸したくなる。4年ほど前に会館内に事務所を構えたデザインオフィスnendoが、もとはレストランだった場所の全面改装を手がけ、ミニマルながら温もりあるこの空間が誕生した。内装はもちろん、コーヒーカップ、シリアルボウル、カトラリーなどもすべてオリジナルで、世界でも高く評価され人気を誇るnendoデザインの遊び心がそこかしこに。イタリアの本場の味わいと、日本の旬の恵み、そして空間とデザインが織り成す力を弾みに、今日一日を始めよう。

右上、左上：ビュッフェには、イタリアから取り寄せるチーズのほか生ハム、サラミが並ぶことも。

左下：草月会館のもうひとつの見どころは、吹き抜けの空間をダイナミックに生かした、イサム・ノグチによる石庭「天国」。草月流の生け花の展示や、アートイベントなども開催される。カフェでオーダーしたものは、石庭「天国」を見下ろす2階にあるガラス張りの談話室(画面左上)でいただくこともできる。

撮影協力：一般財団法人草月会

東京都港区赤坂7-2-21 草月会館2階

Tel. 03-6434-0192

9時~18時、土曜 11時~17時

日曜・祝日定休

モーニングビュッフェ 850円(税込) 9時~11時

ドリンクは1杯目以降は追加料金。

11時45分からはランチビュッフェに切り替わる。

connelcoffee.jp

p.014

朝一番、“東京の台所”の活気を味わう

築地魚河岸 仲家

2018年秋に築地から移転した豊洲市場は、水産をはじめ、青果や業者向けの物販など、東京の食シーンを支える屋台骨ともいえる。活気あるマグロのセリ場を展望デッキから見学できるなど、見どころ満載だ。そして朝が早い市場で味わいたいのが、全国から集まる新鮮な魚介類。寿司、定食などの人気店がひしめくなか、ひととき行列が目立つ海鮮丼の「仲家」は、築地市場の前店舗でも20年近く、来場者だけでなく市場のプロフェッショナルたちにも愛されてきた専門店だ。店舗外の立て看板にはメニュー写真に番号がふってあり、海外からのゲストも簡単にオーダーできる。ヘルシー志向の高まりで人気のまぐろ丼のなかでも、彩り美しく豪華な「うに・いくら・まぐろ丼」(写真右上)は、さっぱりとしたマグロの赤身にぷりぷりのうにといくらが黄金のコンビネーション。シャキッとやや硬めに炊かれたご飯は、しっかりと効いた塩気にほんのりと鮭酢が香り、魚介の甘み、旨みが引き立つ。その日の一番美味しい新鮮な素材で手頃な価格の品を提供できる、仲卸直営店だからこそその自慢の品をぜひ。

東京都江東区豊洲6-5-1 豊洲市場 6街区水産仲卸売場棟3階

Tel. 03-6636-0211

5時30分~13時30分

日曜・祝日・休水曜ほか定休(以下カレンダー参照)

www.shijou.metro.tokyo.lg.jp/calendar

うに・いくら・まぐろ丼 2000円

相撲部屋で体感する、特別な朝

東京で朝を迎えるなら、こんな体験もいかがだろう。

現在、東京都と近郊に40以上ある相撲部屋の多くでは、稽古風景などを一部公開している。一般的には、8時ごろからの朝稽古見学にはじまり、なかには特別に、具沢山で滋養たっぷりな力士たちのパワーフード“ちゃんこ鍋”をふるまってもらえる体験プランなども。身の引き締まるような朝の空気のなか、伝統の中で育まれた四股やすり足などの基本動作や、神聖な土俵でのぶつかり合いの迫力を間近に感じ、日本での旅の記憶に刻みたい。

写真の稽古風景、ちゃんこ鍋はイメージ。相撲部屋によって見学の受付体制などは異なるので、各部屋の情報や、旅行代理店などの特別体験プランをチェック。

大相撲の観戦情報はこちら: www.sumo.or.jp

p.015

めくるめく朝ごはん体験へ

プラスアルファの価値があるユニークな朝ごはんをご紹介します。ローカルの魅力を最大限に生かした、いずれ劣らぬ個性派揃いだ。

美術館併設の老舗ブーランジェリー

日本屈指の別荘地、軽井沢にある「軽井沢千住博美術館」。日本画家・千住 博の作品約50点が展示されるここは、建築家・西沢立衛が手掛けた光と緑に溢れた空間だ。この美術館をより満喫したいなら、開館に先立ち9時にオープンする併設の「ブランジェ浅野屋」へ行くことをお勧めする。焼きたての香り漂う老舗ブーランジェリーには、目移りするほど美味しそうなパンが並んでいる。写真手前の一番人気の菓子パン、トマト&モッツアレラ(264円税込込み)、左奥の軽井沢限定ブリオッシュオランジュ(ハーフ396円税込込み)など、ここでしか食べられないパンもある。イートインスペースでお腹いっぱいになったら、いざアートを楽しみに出かけよう。

長野県北佐久郡軽井沢町長倉815

Tel. 0267-46-0211

9時~17時(7月~8月は8時~18時)

11月第2週~3月第2週火曜定休(12月26日~2月末休業)

軽井沢千住博美術館 www.senju-museum.jp

列車で楽しむ東日本の美味

車窓に美しい景色を映しながら、東日本から北海道までをひた走るラグジュアリー列車「TRAIN SUITE 四季島」。1泊2日から3泊4日まで季節に応じてさまざまなコースが用意され、東日本各地の名所や文化を巡る旅を提供している。土地ごとの素材を活かした料理の数々も素晴らしく、もちろん朝食も期待通りの美味しさ。たとえば山形県庄内地方を巡りながらいただく朝食に腕を振るうのは、ご当地の有名イタリアン「アル・ケッチアーノ」の奥田政行シェフ。多種多様な野菜やフルーツ、滋味深い山の幸や新鮮な海の幸を、日本海を眺めながらゆっくりといただける。

TRAIN SUITE 四季島は10両編成。先頭と最後尾は展望車、中央部にはラウンジとダイニングがあり、残り6両に17室(すべてスイートルーム以上)。問い合わせ、申し込みはウェブサイトから: www.jreast.co.jp/shiki-shima

足湯しながら和みの朝ごはんを

箱根・宮ノ下で300年続いた奈良屋旅館の跡地に誕生した「ナラヤカフェ」は、旅館時代の源泉を使った足湯を中心に、カフェやギャラリー、ショップが集う和みのスペース。天下の嶮といわれる箱根の山並みを眺めながら、開放感溢れる足湯に浸かりつつ、少し遅めの朝ごはんを楽しんでみてはいかがだろう。ホットドッグ(480円)や窯焼きピッツァ(1,100円~)といったメニューのほか、カフェの名物、ひょうたん形の最中「ならやん」と抹茶のセット(700円)などSNS映えしそうなスイーツも。施設を一部改装し、5月からさらにはパワーアップしたスペースに生まれ変わる予定だ。

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下404-13

Tel. 0460-82-1259

10時半~18時(12月~1月は~17時)

水曜・第4木曜定休

naraya-cafe.com

朝ごはんレシピを旅のお土産に

出汁の素や醤油、味噌など、素材にこだわり手間ひまをかけた調味料を製造・販売している茅乃舎が、外国人に向けた朝ごはん料理教室を開催している。会場は福岡県博多、博多リバレインモールという商業施設内にある茅乃舎のイベントスペース。お湯を注ぐだけで美味しい味噌汁になる味噌玉や、卵焼き、おにぎりといった日本の朝ごはんの定番料理の作り方を学び、できたてをいただく1時間半のコースだ。食べるだけでなくレシピをお土産に持ち帰ることで、ぐっと和食が身近になることだろう。

福岡県福岡市博多区下川端町3-1 博多リバレインモール 1階

要予約 10時30分開場 12時10分終了予定 参加費用3000円

予約はウェブサイトから: <https://suite.inboundhub.jp/ja/experiences>

茅乃舎 www.kayanoya.com

p.016

寧々の茶室で優雅な朝のひとときを MOGANA

戦国の世で天下統一を果たした武将、豊臣秀吉が亡くなった後、正室の寧々が秀吉の菩提を弔うために、建立した高台寺。自身も尼となり晩年を過ごしたその寺は、京都駅から車で15分ほどの京都市東山にある。幾度も火災に見舞われ多くの堂宇を失ったが、高台寺開山の祖を祀る「開山堂」や、千利休の意匠といわれるお茶室「傘亭」や「時雨亭」などは今もそのまま残されている。

ホテル「MOGANA」はそんな由緒あるお寺の朝を貸し切り、拝観と朝食が楽しめる貴重な体験プランを用意している。朝8時からスタートし、傘亭や時雨亭、そして斜面につくられた渡り廊下「臥龍廊」など非公開の場所をお寺の方の案内のもと巡る。その後、

30分ほどで住職のご法話を聞き、普段は立ち入れない茶室「湖月庵」に場所を移す。障子の外に輝く新緑の庭園を眺めながらいただくのは、人気小料理店「東山 吉寿^{よしひさ}」のお弁当。旬の食材を使用した京都らしい繊細な味付けの料理を堪能した後は、お口直しのお抹茶まで供される。なんとも贅沢な朝の過ごし方だ。

上：開山堂へと続く廊の途中にある観月台。寧々がこの小さな屋根の下で月を眺めたという。中：東山 吉寿のお弁当には温かいお椀と、釜炊きのごはんもつく。下：春には方丈庭園のしだれ桜が美しく咲き乱れる。右：MOGANAの和モダンかつシックなフロントロビー。

京都府京都市中京区小川通御池下る壺屋町450
Tel. 075-606-5281
高台寺 ねねさまの茶室「早朝貸切拝観 & 特製朝食」プラン
1室2名利用で1泊朝食付き1名 4万3450円～(税・サ込み)
到着日の40日前までに申し込みが必要
yadomogana.com

p.017

80年の歴史が息づく京町家 THE GENERAL KYOTO

「京都に溶け込む」をコンセプトにした分散型ホテル「THE GENERAL KYOTO」は、京都の四条周辺に点在する5棟で構成されている。昨年、5つのホテル棟に加え、和朝食をいただける「富小路通SALON」が誕生。昭和初期に建てられた京町家を当時の雰囲気や趣そのままに丁寧に改修した。

中に入ると高い天井の土間が目の前に広がり、おくどさんからは炊きたてのごはんがふんわり香る。客間に入ると、古い日本建築にうまくマッチした様々なアートや工芸品が出迎えてくれる。畳の上にはテーブルと椅子が置かれており、そこで地元の魚店から仕入れた焼き魚や、京都風のだし巻き卵、そして豆乳鍋までボリュームたっぷりの朝食が提供される。まさに昔ながらの京都を体感できる朝食だ。

上：こだわりの食材を使用した和朝食。日本人と外国人のどちらにもおいしく食べてもらえるよう、内容や味付けは今後も改良していくという。左：毎朝、京丹後産コシヒカリの釜炊きごはんを提供。中：踏み石が敷かれたサロンの入り口にも京町家の風情を感じる。

京都府京都市下京区富小路通高辻下る 恵美須屋町190
Tel. 075-746-3697(ホテル代表番号)
globalhotels.jp/facility/tomikojidorisalon

日常から離れ心とからだを整える 両足院

忙しい日々を追われ疲れている現代人に、ぜひ一度試してもらいたいのが坐禅だ。座った状態で、心を落ち着かせ精神統一をする禅の修行。初心者には実践するのが難しそうなイメージもある

が、その方法を丁寧に教えてくれるお寺がある。京都の「両足院」では副住職の伊藤東凌^{とうりょう}さんの指導のもと、緑が生い茂る本堂の庭園を前に、まずは座り方から学ぶ。「良い姿勢をとることで体の力をゆるめ、呼吸に意識を委ねることで邪念を手放し、自然と一体になる感覚を得ることができます」と副住職は話す。60分かけ坐禅を組んだ後は、朝粥をいただく。「目の前の食事と食べることに意識を向けて、命に感謝しながら召し上がってください」。日常のしがらみを忘れ、一度ここで心をリセットしてみたいかだろうか。

上：坐禅と朝粥体験は20名以上の団体での事前の予約が必要。副住職は英語でも指導してくれる。下：京都の仕出し店が作る朝粥セット。季節の煮物や、切り干し大根、漬物と一緒に粥をいただく。

京都府京都市東山区大和大路通四条下る4丁目 小松町591
Tel. 075-561-3216
坐禅と朝粥体験 4000円(所要時間120分、団体20名から/英語対応可)
ryosokuin.com

ランチ

お腹を満たす最旬グルメ

撮影＝西山 航(p. 18、20上、24～25、27下)、武蔵俊介(p.19、20下、21下、26)、大見謝星斗(p.21上、22～23、25右、27上)
文＝平山亜紀(p.22～23)、編集部

p.018

東京の名所などさまざまな魅力に触れたあとは、そろそろお腹が空く時間。ニューオープンの店から話題のあの店まで、注目の食事処でカジュアルに楽しむランチタイムをどうぞ。

p.018

行列ができるうどん店「つるとんたん」の定番、「きつねのおうどん」はジュシーな特大お揚げが主役。カウンター席の眼下には、東京屈指のフォトジェニックスポットが。

p.019

ジュージュと音を立てて香ばしく焼き上がる、沢山の具の正体は、オマール海老。下町のソウルフードを進化させた「もへじ」のフレンチもんじゃは、魚介と白ワイン仕立ての出汁が素材の旨みを引き立てる。

p.020

最新スポットで堪能する「ネオ・粉もん」

TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie SHIBUYA
もへじ

100年に一度といわれる規模の再開発で、近年進化し続ける街・渋谷。おなじみスクランブル交差点に臨みそびえる新たなランド

マークのひとつ、「渋谷スクランブルスクエア」が、2019年秋にオープンした。ショッピングの楽しみはもちろん、12・13階のレストランフロアには、どこも行列が絶えない注目店が目白押しだ。

東京、大阪、そしてアメリカでも店舗を運営する「つるとんたん」は、ユニークなメニューで、本来ファストフードであるうどんの概念を変革した専門店。各店舗を異なるコンセプトで展開するが、共通するのは、創業以来30年受け継がれる素材と製法へのこだわりと、ゲストを楽しませる遊び心だ。味の決め手である出汁や、コシと喉ごし抜群の自慢の麺は、大阪の1号店から伝統のレシピが丁寧に受け継がれる。「きつねのおうどん」(18ページ)といった定番ほか、渋谷店での一番人気は、「明太子クリームのおうどん」(写真左上)などのクリーム系。つるとんたんのシグネチャーともいえる、インパクトあるサイズの器は、渋谷店のために美濃の窯で職人の手作業によって作られた8代目の器。店内では、柱のLEDスクリーンに映し出される映像や音楽で、最先端カルチャーの発信地としての渋谷が表現され、多彩なアラカルトとともにコース仕立てでゆっくりと味わうディナータイム、バーで過ごす食前食後など、多彩に楽しめるうどん店の“next style”を打ち出している。

一方、MONJAという看板がレストランフロアでひとときを輝く、「もへじ」。もんじゃは、小麦粉と出汁を合わせた生地をたつぷりの具とともに鉄板で焼く、お好み焼きなどと並び“粉もん”と呼ばれるカジュアルグルメ。焼きあがりをおろしを小さくすくって食べる楽しさもあり、とろける食感と香ばしく焼けた部分とのハーモニーがたまらない。もんじゃ店が軒を連ねる東京・月島が拠点の人気店「もへじ」だが、“フレンチスタイル”がコンセプトの渋谷店のメニューに躍るのは、「traditionnel(伝統)」と「innovante(革新)」というキーワード。定番の「明太子ともちもんじゃ」(写真左・下)に対し、「オマール海老のビスコムんじゃ」(同・上)といった具合だ。トッピングやソースも選べ、幾重にも食体験を豊かにしてくれる。ほかにも、コンセプトにふさわしく繊細なアラカルト、ドリンクも豊富で、もんじゃとワインとの新感覚のマリアージュも外せない。

TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie SHIBUYA

渋谷スクランブルスクエア13階

11時～24時(23時LO、ドリンク23時半LO)

「きつねのおうどん」880円、「明太子クリームのおうどん」1380円(いずれも税込み)

www.tsurutontan.co.jp

もへじ

渋谷スクランブルスクエア12階

11時～23時(22時LO)

「オマール海老のビスコムんじゃ」2800円、「明太子ともちもんじゃ」1600円

<http://kano-corp.tokyo/store/>

渋谷スクランブルスクエア

45階の屋上にある展望台SHIBUYA SKYは、地上約230メートルからの360度パノラマビューが圧巻。新たな東京の名所となっている。

東京都渋谷区渋谷2-24-12

Tel. 03-4221-4280 (ショップ&レストラン)

Tel. 03-4221-0229 (SHIBUYA SKY)

www.shibuya-scramble-square.com

p.021

日本の家庭の味に、ほっと一息 おにぎり浅草宿六

日本人ならきつと誰しもが思い出す、安心できる家庭の味といえばおにぎり。観光名所としても人気の東京・浅草で、70年近く地元で愛されてきた専門店「宿六」は、おにぎり店として初めてミシュランガイド東京のビブグルマンとして2年連続で掲載された。大きな話題を呼び、今や開店前から行列が絶えない。昼の部は、3代目の三浦洋介さんが店に立つ。店内は創業以来変わらぬカウンタースタイルで、常時15種類ほどの具材がずらりと並ぶ。一番人気のさけや、おかかこんぶ、食感の良い山ごぼうなどについて目移りしてしまう。カウンター越しに渡されるおにぎりはふんわり温かく、そして優しい。ふっと香り立つ大きめの海苔がダイナミックに巻かれているのが宿六流で、にぎりたてをほおぼるのはまさに至福の瞬間だ。子どもの頃から親しんだ祖母のおにぎりの記憶を辿り、自身なりの美味しさを追求している三浦さん。ミラノ万博など国際的なステージでもおにぎりを披露し、現地の素材を具にしてみた経験から、「何でも入れられる自由度がおにぎりの魅力」だということを実感したという。「ご飯と海苔、具材があれば誰でも簡単に作る事ができる和食のファストフード。世界中、嫌いな人はいないと思います」。

東京都台東区浅草3-9-10

Tel. 03-3874-1615

昼 11時30分～、夜 18時～(いずれもご飯がなくなり次第終了)

火曜・水曜夜、日曜昼定休

おにぎり270円～

味噌汁との各種セットもあり

onigiriyadoroku.com

p.021

日本の美意識と精神性が宿る、蕎麦体験 港屋2

入り口すらも見落としてしまいそうな、真っ黒な箱に包まれたような店の外には、券売機にボタンがひとつ。メニューは「冷たい肉そば」一品のみ。このどこまでもミステリアスな佇まいの正体は、知る人ぞ知る立ち食い蕎麦店「港屋2」だ。熱心なファンたちが連日行列をなし、閉店前に売り切れてしまうことも少なくない、隠れた名店。シンプルながらこだわりぬかれた肉そばは、食べ応えある太い蕎麦に、薄切りの豚肉とネギ、ごま、海苔がたつぷり。甘めのつゆにはラー油のパンチを効かせ、好みで生卵や揚げ玉を足して

味の変化も楽しめる。その圧倒的なボリュームは、働く人々への応援の気持ちを映した、“ご褒美”のイメージだという。スモークガラスが内外の様子を遮り、店内には10人ほどが立てるカウンターがひとつ。究極に削ぎ落とされた空間とサービスはまるで、禅の精神性を湛えているようにも、はたまた茶室で展開される主人のもてなしのようにも感じられ、ユニークでエキサイティングな体験がわずか15分ほどの滞在時間に凝縮される。

東京都千代田区大手町1-9-1 星のや東京1階
11時30分～20時(売り切れじまい)
冷たい肉そば 1000円



元気になる安心のひと皿

p.022

大地の力を引き出す農業の現場、仏教の精神が根付く精進料理の世界、多様な食習慣に寄り添うホスピタリティのかたち。現在の日本ならではの、多彩な食体験を巡る。

農業の革新が食文化を豊かに フードカルチャー・ルネサンス

オーガニック農業では有機肥料が使われるが、無農薬であることはもちろん牛糞や豚糞などの動物性堆肥さえ使わない農業方式は「自然栽培」と呼ばれ、近年、注目されている。

静岡県三島市で自然栽培を行う農園「フードカルチャー・ルネサンス」。代表の鈴木達也さんは、東京でIT関連会社のサラリーマンをしていたとき、担当した農業支援事業を通して、日本の農業の問題と将来性をともに感じた。自分でも農業をしたいという思いが高まって、家族とともに箱根西麓三島の中山間地に移り住む。農業は素人だったが、専門書で研究しながら実践を重ね、やがて、料理人からも注文がくるような美味しい野菜が作れるようになった。

以前は動物性堆肥などの有機肥料を使用していたが、それらの肥料なしでも美味しい野菜ができることに気づいてからは、草を生育させ土にすき込む緑肥を活用した自然栽培に移行した。箱根西麓三島のこの地は、関東ローム層のミネラル豊富で保肥性・保水性に富む、良質で肥沃な赤土と、13世紀前半頃に箱根山から噴出したとされる、同じくミネラル豊富で水はけに優れた火山灰土から成る。そのような性質を併せ持つ土と、標高差のある地形が生む寒暖差と日照の差が、さまざまな品種を育むのに適している。自然栽培にとって非常に恵まれた環境だったのだ。

ここで栽培される旬の野菜は、日本古来の固定種・在来種からヨーロッパ原産の珍しい野菜まで年間300種を超える。野菜の味わいはそれぞれ個性が際立ち、味が濃く、食べた人を魅了する。朝

採りでレストランや個人客に直送されるほか、県内の直営店舗にも並ぶ。とにかく鮮度を大切にしているため、店頭に並ぶまでの日数がかかる一般の青果流通には頼らない。

「野菜は、太陽や、大地と微生物など自然そのものが育ててくれます。我々の仕事は、科学的根拠を用いて微生物の営みを手助けすること」と鈴木さんは話す。大地の恵みと気鋭の農法で育まれる箱根西麓三島野菜が、日本の食卓に“美味しい”をもたらし、より豊かな食文化を育んでいる。

三島野菜をマルシェやデリで

フードカルチャー・ルネサンス直営の、旬の野菜と果物のマルシェ&デリカテッセン「72veggie」。

右:同農園の野菜ほか、日本各地の産直野菜が彩り豊かに並ぶマルシェ。

左:その季節の野菜が堪能できる無添加のデリ。人気は3種のデリとご飯が選べる「4 box deli」864円(左)。西浦みかんジュース346円(右)。イートイン可。

72veggie ららぽーと沼津店

静岡県沼津市東椎路字東荒301-3 1F

Tel. 055-941-6510

マルシェ 10時～21時

デリ 11時～21時(LO 20時)

フードカルチャー・ルネサンス

www.facebook.com/FoodCulture.R/

p.023

上:富士山を望む箱根西麓三島の地に広がるフードカルチャー・ルネサンスの農園。5haの範囲に点在する畑のひとつで、冬場の寒おこしをする代表の鈴木達也さん(左)と農園スタッフの高橋日菜子さん(右)。

下、左から:豊潤な土壌で、色も味も濃い野菜が育つ。世界一大きい品種の大根、桜島大根はこれでもまだ生育途中の大きさ。鮮やかなカーリー・ケールは透明感のある味わい。害虫対策になる植物を組み合わせることで、農業や化学肥料を一切使わず土壌の性質と自然の恵みを活かして知的な農業を行う。

p.024

精進料理の矜持と革新 宗胡

食習慣が多様化し、健康食として人気が高まる和食の中でも、近年注目されているのが精進料理。六本木にオープンして6年目の「宗胡」では、仏教の修行僧の食事から発祥したその伝統と精神を、オーナーシェフの野村大輔さんが確かな技術とインスピレーションにより美しく昇華させている。「その時季、その日に一番美味しい食材を、色々な調理法で楽しんでいただきたい」と常に新しさを追求し3週間ごとに変わるメニューには、西洋の食材も取り入れるなど、溢れるアイデアともてなしの心が反映される。動物性の素材を一切使わない本格的な“精進コース”ほか、野菜中心だが一部に卵や乳製品を使い、かつお節の出汁を使用する“お野菜懐石コース”が人気だ。一般的に精進出汁には昆布にかんぴょうやしいたけ、大豆を用いるが、野村さんは試行錯誤の末、昆布をベースに、野菜の旨みがストレートに響く澄み渡った味の出汁にたど

り着いた。季節ごとの野菜の皮や軸を使うため、一年を通して少しずつ味わいが変わるところが奥深い。日本のベジタリアンやヴィーガンフードとして捉えられることが多い精進料理だが、食材の共通点はあれど「命をいただいているということ、そして生産者や料理の作り手に対しても、感謝の気持ちをもつ精神性を常に大切にしていることが特徴です」と野村さん。殺生を禁じる仏教の戒律がルーツだが、野菜であっても命をいただいていることに変わりはなく、その命を無駄なく使いきる手法が受け継がれてきた。ゆえに、普段は捨ててしまう皮を出汁に、葉は刻んでアクセントに添えたりと、「制限がある中で工夫を凝らし、美味しく美しく仕上げ、その「手間を召し上がっていただく」料理でもある。そんな唯一無二の魅力を味わっていただきたいです」。

p.025

どれも優しい味わいながら、素材の存在感が鮮烈な品々。海藻、きくらげ、大根、菊の花を敷き詰めた宝石箱のような「海と里のサラダ」(左ページ上)は、シャキシャキと爽やかな歯ごたえ。コクのあるごまドレッシングで。同下は、常にコース料理の一品として出している精進寿司。出汁で煮詰めしっとり仕上げたトマトの寿司には、わさびの代わりにバジルの葉を挟み、香りよく。芳ばしい筒ごぼう、菊花の手まり寿司など、いずれもシャリにごまを混ぜて風味をアップ。
下:野村大輔シェフは精進料理の教室で講師を務めるほか、近年は海外での普及活動も精力的に行う。

東京都港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル3階
Tel. 03-5414-1133
ランチ 11時30分~15時、ディナー 18時~23時
不定休
ランチの完全精進コース 8000円
お野菜懐石コース 6000円
www.sougo.tokyo

京都の隠れ家 精進ラーメン 豆乳ラーメン専門店 豆禅

京都下鴨の閑静な住宅街にひっそりと佇む「豆禅^{とうぜん}」は、精進料理と同じく動物性の食材とねぎやんにく、にら、らっきょう、のびるなどの五葷^{ごくわん}を一切使わず、ヴィーガンにも安心なラーメンを提供。店主が料理長を務めていた湯豆腐料理店のまかないから着想を得たという看板メニューの「武蔵」は、豆乳をベースに、干しいたけと2種の昆布からだしをとる。そのだしがらをミキサーでペースト状にしてスープに加えることで、とんこつのようなとろとした食感と、力強いだしの風味、食べ応えのあるコクが生まれる。さらに柚子や梅、きのこの山椒煮、湯葉のトッピングで上品な味わいに。麺は卵不使用の小麦細麺、米粉麺、クロレラ麺の3種から選ぶことができ、米粉麺を選べばグルテンアレルギーにも対応可能。ラーメン以外では鰻の蒲焼風茄子の押し寿司も人気メニューだ。

京都府京都市左京区下鴨東高木町13-4
Tel. 075-703-5731

11時30分~14時30分(LO) 18時~21時30分(LO)
木曜定休
武蔵 1200円(税込み)
鰻の蒲焼風茄子の押し寿司 550円(税込み)
www.mamezen.com

p.026

完全菜食の極上フレンチ サンス・エ・サヴール

きっかけは2年ほど前、日本におけるフレンチシーンを牽引してきたひらまつが運営する「サンス・エ・サヴール」料理長の鴨田^{かもだ たけし}さんが、シェフ向けのある勉強会に参加したときのこと。かつお節が原料の麺つゆが食べられず、蕎麦に塩をかけたり、グルテンフリーやハラールの制限で醤油が使えなかったりと、海外からのゲストの多様な食習慣に対応できていない状況を初めて知った鴨田シェフは、「東京の食のおもてなしのレベルを上げていかなければ」と決意。「食事制限がある方とない方がテーブルを囲んだときに、感動を共有していただけるように」と、フレンチでは珍しいヴィーガンのジャンルに挑み、1年をかけメニューを開発、2018年に提供を開始してからさらに進化させてきた。健康や美容への意識のみならず地球環境保護や動物愛護の観点から、ベジタリアン志向よりさらに厳格なヴィーガン向けには、乳製品、肉、魚はもちろん、ハチミツなど動物由来の素材は料理に一切使えない。一般的にはバターなどのコクやまろやかさが身上のフレンチを、制限のあるなかで満足度高く仕上げられるのは、南仏の本店から受け継ぐ「プルセル・キュージーヌ」の流儀が活かされているからこそ。甘みや酸味など対照的な味わいを組み合わせ、素材のもつ旨みを増幅させる「シュクレ・サレ」の技法などが駆使され、五味と食感の重なりと変化で魅了する。ここだから味わえる極上のヴィーガンフレンチが目当てのリピーターも多いという。

p.025

東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング35階
Tel. 03-5220-2701
ランチ 11時30分~15時30分(13時30分LO)
ディナー 18時~22時30分、土曜・日曜・祝日 17時30分~22時30分(いずれも20時30分LO)
年中無休
ヴィーガンランチコース 5800円、ディナーコース1万円
前日までに要予約。ラクトベジタリアン、ポロタリアン、グルテンフリーほか、細やかなメニュー対応が可能。
www.hiramatsurestaurant.jp/sensetsaveurs

p.027

シグネチャーメニューをグルテンフリーで 木春堂 —ホテル椿山荘東京

世界各国から集まるゲストの食嗜好に細やかに対応するのは、ホテルレストランの矜持。小麦類に含まれるタンパク質を摂取しな

いグルテンフリーダイエットは、アレルギー対策としてだけでなく健康志向の高まりとともに注目されている。ホテル椿山荘東京の、四季折々に散策を楽しめる庭園を抜けた先の木立に佇む「木春堂」では、「茶釜料理」や富士山溶岩石の上で焼く「石焼料理」など、オリジナリティ溢れるシグネチャーメニューを、いずれもグルテンフリー仕様で提供。茶釜料理(右上)はオイルフォンデュのような感覚で、旬の海鮮や野菜、肉を素揚げにして贅沢に味わう。「椿」の漢字を冠するホテル名にちなんで、風味のよい椿油をブレンドした、粋な伝統の一品。一方、石焼料理(左下)は国産和牛ほか季節の素材を、油を用いずヘルシーに調理。富士山の恵み・溶岩石の遠赤外線効果でふっくらジュシーに焼き上がり、素材の旨みが引き出される。昭和初期に移築した日本家屋の風情ある空間で、存分に堪能したい。

東京都文京区関口2-10-8 ホテル椿山荘東京 庭園内
Tel. 03-3943-5489(レストラン予約9時~20時)
ランチ 11時30分~14時30分(LO)、土曜・日曜・祝日 11時30分~15時(LO)
ディナー 17時~22時(20時LO)
年中無休
ランチの石焼会席 5100円~
ランチの茶釜会席 1万3900円~ 2日前までに要予約
www.hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/mokushundo

ムスリム・フレンドリーな和食とリドリ 日本料理「さくら」 — ヒルトン東京お台場

旅先では、その土地ならではの食体験がひとつの醍醐味だが、素材や調理法における安心感は何より大切。多国籍のゲストを迎えるホテルレストランでは、なおさらだ。ヒルトン東京お台場の日本料理「さくら」は、季節の会席を日本各地の銘酒とともに味わえる人気店だが、実は都内のホテルレストランでは初めてハラール認証を受け、10年目を迎えた先駆的存在でもある。調理場や機材、器などすべてをハラール用に分け、食材から調味料に至るまで豚由来の素材やアルコール成分を一切省いたものを使用し、厳格な認証規定をクリアしている。ハラール対応の松花堂弁当(左上)は、寿司、てんぷら、牛すき焼きなど、人気の和食の品が勢ぞろいの、ムスリム・フレンドリーな豪華メニュー。和食に欠かせない醤油、みりん、酢なども一般的な市販品は調理に使用できないため、上質な味わいはそのままに、ハラール認証された醤油や砂糖を使うほか、酢をレモンに置き換えるなどの工夫がなされる。店内には寿司カウンターやてんぷらカウンター、鉄板焼きカウンターを備えたインティメイトな空間もあり、レインボーブリッジや東京タワーを望む湾岸エリアの絶景や、日本庭園の眺めもご馳走に。良い季節には海風を感じるテラス席も利用できる。

東京都港区台場1-9-1 ヒルトン東京お台場3階
Tel. 03-5500-5580(レストラン総合案内)

ランチ 11時30分~14時30分(LO)
ティータイム 14時30分~16時(LO)
ディナー 17時30分~21時30分(LO)
年中無休
ハラール対応 松花堂弁当(味噌汁、デザート付き) 7000円 ほかに各種
2日前までに要予約
www.hiltonodaiba.jp/restaurants/sakura

デザイン

デザインラボ

プロダクト

—— 素材は段ボール! エコでアートな紙鞋

撮影=大見謝星斗 文=清水千佳子

p.028

軽くて通気性がよく、100%再利用できるエコな素材。そんな優れた特徴を持つ段ボールで作られた世界初の履物が、紙鞋だ。草鞋とは稲藁を編んで作る日本古来のサンダルで、かつては旅の必需品。その伝統ある草鞋を紙の一種である段ボールで作り、美しい絵を印刷することで、アートとしても楽しめる傑作が誕生した。

考案者で、ブランドマーケティングの分野で活躍する渡辺雅之氏は、制作の経緯をこう話す。「きっかけは、2014年に観光庁の仕事で、私たちの会社、ペンギン株式会社が訪日促進を目的とした日本のブランディングを担当したことです。インバウンドのかたがた約400人と接する機会があり、彼らが日本の文化や商品をこごとく『クール!』『キュート』と称賛してくれることに感激しました。そんなみなさんに最高の日本土産をと思い、考え出したのが紙鞋です。

この斬新なアイデアを形にしたのは、東京の下町、江戸川区の箱製造会社。段ボールの履物作りは当然初めてだったが、渡辺さんの要望に応じて試作を重ね、強度や履き心地を改良。桜や錦鯉など日本らしい絵柄は、発色がよく、繊細な表現が可能なシルクスクリーンで印刷した。

完成した紙鞋は、渡辺さんも驚くほどの反響を呼ぶ。東京都内で外国人200人を対象にサンプリングしたところ、全員が大絶賛。見本品を目にした複数の企業からオリジナルデザインでの注文が舞い込み、会社は大忙しに。「嬉しい反面、土産品としての展開が遅れ、現在、販売している店は大阪城そばの土産物店『大阪城本陣』のみ。この春から本格的に販売していきます」と渡辺さん。興味のある方はぜひ、ウェブサイトでも最新情報をチェックしてみよう。

紙鞋誕生の地は緑豊かな東京・羽根木。制作会社の名にちなんだペンギンのオブジェとともに撮影(紙鞋は屋内用)。

上・ペンギン株式会社のコミュニケーションデザイナー兼クリエイティブディレクターの渡辺雅之氏。伝統とエコ、アートを融合させた紙鞋を考案した。下・ホテルや機内で履けば、蒸れ知らずで快適。

強化段ボールの5層構造で鼻緒は綿100%。ソールには滑り止めが付いている。

紙鞋 (ペンギン株式会社プロデュース)
kamiwaraji.jp

大阪城「本陣」

大阪府大阪市中央区大阪城1-1 ミライザ大阪城1階
Tel. 06-6755-4314
9時~17時30分
miraiza.jp

p.029

さくら:日本人が愛してやまないさくらを優美に表現。木目:木目を全面にデザインしたユニークな作。波紋:紅葉と波紋の風情ある組み合わせ。錦鯉:観賞用として世界で人気の錦鯉は、日本で立身出世の象徴とされる鯉の一種。葉の文様:日本の伝統文様をベースにしたオリジナルの葉の文様。

サイズはS(22.5~24cm)、M(24.5~26cm)、L(26.5~28cm)の3段階で展開。各3000円。※サイズには多少の誤差あり。



**世界へ羽ばたく
"キャメルファームワイナリー"の挑戦**

撮影=大泉省吾 文=露木朋子

p.030

北海道・余市。日本のウイスキーの故郷として耳にしたことのある地名かもしれない。古くから果樹栽培が盛んであったが、昨今は良質のワイン用ブドウも多く生産されている。トスカーナやリオハと同緯度で、ワイナリーとしては日本最北に位置するここは、ブドウの樹が雪の下で越冬する世界でも類を見ない北の大地でもある。そんな余市に誕生した「キャメルファームワイナリー」は2014年農業法人設立、17年に自社醸造所完成。そして18年にはファーストヴィンテージをリリースと、まさに快進撃。造り手の熱い気持ち、土地の歴史と伝統の継承、地域の活性化、新たな人材の育成……、さまざまな想いや夢とともに、かつてない新しいスタイルで、世界に誇れるワイン造りを目指している。2019年秋のイタリア醸造家連盟総会でも称賛された、ワイナリーの挑戦を追う。

左ページ上:9月中旬、つやつやと輝くシャルドネ。糖度、酸度、pHのデータを測り、収穫のベストなタイミングを決定。すべての収穫が終わるのは10月下旬という長期戦だ。

同中:ブドウの枝を斜めに仕立てるのが北海道特有の伝統的スタイル。雪が積もるとブドウの樹は大地に寝るような形となり、厳しい寒さから守られる。

同下:標高45~55メートル。ブドウ畑はなだらかな丘陵に沿って広がる。収穫に備えて、収穫箱を置いていく作業車。

右ページ:キャメルファームワイナリーのワインには、余市のテロワールが余す

ところなく映し出されている。

p.032

北海道・余市で新たなワイン造りの冒険が始まる

北海道屈指の醸造用ブドウ栽培の適地として注目される余市町。少量生産も可能なワイン特区として認定を受けてから、意識の高い個人ドメヌも次々とオープンし、バラエティあふれるワインを生み出している。キャメルファームワイナリーも余市のワインシーンを牽引するワイナリーのひとつ。自然や環境に配慮し、世界中から安全・安心なものを日本の食卓に届けているキャメル珈琲グループの取り組みの一環として2014年に設立した。その理由は、世界の食材を求めて多くの国や産地を巡り、さまざまな出会いを繰り返しながら、人と自然の豊かな共存をサポートするなかで、キャメル珈琲グループがある“気づき”を得たことに端を発する。海外だけではない、日本にだって守るべき豊かな自然や独自の食文化、それを支える技術がある、そのことを世界に紹介したい――。

世界各地でテロワールを探求する醸造家、リカルド・コタレッラ氏とも、環境や人へのサポート活動を通じて出会った。日本特有の自然の恵みを世界へ発信しようと思うなら、世界に誇れるワインを造ってみたいだろうか? ワインを通して日本の自然の素晴らしさを伝えられないだろうか? そしてそれが地域を活性化することにならないだろうか? その想いに共感したコタレッラ氏の協力のもとキャメルファームワイナリー プロジェクトはスタートした。「彼らとの友情、熱い想いに心が引き込まれていったのです」とコタレッラ氏は語る。多くの想いと素晴らしい縁、いくつもの偶然がプロジェクトを後押ししていく。

新たなワイン造りの地として選ばれたのは、北緯43度の北海道・余市。夏の平均気温が20度という冷涼の土地である。そこで藤本 毅さんのブドウ畑を見た瞬間、「この場所なら新しい挑戦が出来る」とコタレッラ氏は思ったという。「私がこの冒険に魅了されたのは気候的に極限の地での“挑戦”だから。結果が予測できないような場所に強く惹かれたのです」。山の地形を見事に利用し、しっかりと管理されたブドウ畑、風の向き、畝の間隔、株の形。元々日本人の畑はきれいだが、「藤本さんの畑には、とりわけブドウに対する情熱が強く感じられました」。それもそのはず、農園主・藤本 毅さんは余市のブドウ作りの草分けとして知られる名人。りんご農家からワイン用ブドウに切り替えて約40年、折しも藤本さんが畑や余市の将来、今後のことを考え始めた時期にこの出会いがあったのだ。幸運なタイミングが重なり、縁が繋がる。2014年に藤本さんの畑はキャメルファームワイナリーが受け継ぎ、新たなエポックに入った。

藤本さんの技や知恵を徹底的に学ぶために、その年の春から畑に携わるようになったのが、現在ワイナリー長を務める伊藤 愛さんだ。ブドウ栽培はおろか、農業経験もなかった伊藤さん。口数の少ない藤本氏の作業を黙々と追い、ひたすらに学ぶ日々が続

く。枝の選び方、ハサミの使い方、土の作り方……。最初の一年は「訳のわからないまま、あつという間に」過ぎたという。いつ誰にどこから見られてもいいよう、畑や作業場を美しく保つのはもちろんだが、作業中の姿勢にまで注意を受けたときは、一流農家としての誇りを徹しすぎて感じた、と伊藤さんは語る。今でも畑でどうすべきか迷う場面にぶつかると、隣地でブドウを栽培する藤本さんに教を請いに行く。だからこそファーストヴィンテージを、ケルナーの個性がよく表現されていると藤本さんに褒められたときには嬉しくてたまらなかった。「私たちが受け継いだのは畑とブドウだけではない。自分のブドウだけで醸したワインを造りたい、という藤本さんの夢も一緒に受け継いでいるのです」。

左ページ上: 畑から日本海を望む。海から畑に吹く風はミネラルを運び、山から吹き下ろす風はブドウの病気を防ぐという。

同下: 年内最後の畑仕事は、枝の剪定。来季に育つ枝の形を考えながら、雪の中の作業に勤む。

左上: 登川沿い、谷状の地形が広がる余市登地区にあるキャメルファームワイナリー。

上: ブドウの葉が鮮やかに色づく頃、収穫シーズンは終わりを迎える。

左: 最も古いブドウの木は樹齢40年を超える。藤本さんの時代からのものだ。

下上: 世界各地でテロワールを探索し続ける醸造家リカルド・コタレッラ氏。国際エノログ連盟会長兼イタリア醸造家連盟会長でもある。

下: ブドウ栽培の師匠である藤本 毅さんとキャメルファームワイナリー長の伊藤 愛さん。「藤本さんがいらっしやなければ何もできませんでした」。

左下: ワイナリーの看板犬・うに太と早朝のブドウ畑を散歩する伊藤さん。畑の状態をチェックする貴重な時間でもある。

p.034

畑を作る、ワインを造る。100年先を見据えた丁寧な手仕事

40年以上にわたり培われたブドウ栽培のノウハウ、徹底した栽培管理と収穫時期の見極め、イタリアのワイン醸造の歴史と最新技術。これらすべてを融合し、丁寧な手仕事でワイン造りに向き合っているのがキャメルファームワイナリーだ。現場は、ワイナリー長・伊藤さんを中心にした栽培チームと醸造チームの合計10人が連携している。誰もが、テロワールを最大限に生かした「クリーンで安心安全」な世界へ誇れるワイン造りへの想いを強く持つ。栽培から収穫、醸造、ボトルリング、ラベリング、そして出荷まで、すべての工程に人の目が光り、手がかげられる。「大切なのはブドウの量よりも質。そのために一つ一つ芽を整え、その木に適切な房数のブドウ栽培を心がけています。クリアなワインのためには病果一つ許されません。収穫はすべて手摘みで、一粒一粒、人の手で選果され、すぐに敷地内の醸造所へ運び、仕込みを行います。こうした作業が華やかで香り高いワインを生み出すのです。」(伊藤さん)。

南側の斜面を生かしたブドウ畑は全部で16.2ha。ケルナー、シャルドネ、バカス、ピノノワール、レジェント、ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルトレーベなど10種が栽培されている。その土地に合ったブドウを育て、そのブドウに合ったワインを造る。常に何よりも「テロワールありき」だ。その年のブドウの状態に合わせて、醸

造方法やセパージュを大きく変えているのも、どのスタイルがもっともテロワールを表現できるのかを探るため。最新の設備を持つ醸造所は、ブドウの糖度や酸度、pHなど、一年を通じて細部にわたる項目を正確に測定。データ化して、コタレッラ氏の本拠地があるイタリアのラボに送り、綿密に相談を重ねる。収穫時期からボトルリングのタイミングまで、各工程の指標となる大切なデータだ。その積み重ねはキャメルファームワイナリーの大きな財産となる。

出来上がったワインは、酒販店やワイン取扱店のほか、グループが運営する直営店舗へと出荷される。人手が必要な収穫の時期にはカルディコーヒーファームをはじめグループのスタッフが全国から駆け付ける。つまりブドウの収穫から販売までを同じグループ内で行えるのだ。これはトレサビリティの実現として理想の形といえるだろう。収穫に携わったスタッフは産地と私たちの食卓を直接繋ぐ、キャメルファームワイナリーのアンバサダーなのだ。

「私たちが今行っていることは50年後、100年後のキャメルファームワイナリーの土台作り。企業だからこそ出来るかもしれない、持続可能なワイナリーを目指しています」と伊藤さん。次の世紀を見据えたキャメルファームワイナリーの挑戦は、始まったばかりだ。

1. 収穫はすべて手摘み。横に可動するカートに座りながら行われる。
2. 一日の収穫を終えたら、最後にハサミの手入れも。
3. 畑と醸造所は隣接している。ブドウの鮮度が保たれたまま、加工が始まる。この距離の近さもワインの質を決める大切な要素。
4. 醸造所へ運ばれたブドウは選果の最終チェックを行うコンベアーへ。
5. ブドウはつぶれぬようふんわりと収穫箱に入れられる。
6. 晩秋、最後の収穫をする伊藤さん。
7. 白ワインの葉は黄色に、赤ワインの葉は赤く色づく11月。
8. 「アンバサダー」と呼ばれるグループ内のスタッフたちが、ブドウを一粒ずつ最終選果する。
9. 最新の設備を誇る醸造所には、シャルマタンク6基を含む温度管理が出来るステンレスタンクが45基。生産量は最大約15万本分。
10. 醸造中も常にチェックを怠らない。
11. ラボで記録されたデータはすべてイタリアに送られる。
12. 真冬のブドウ畑。ブドウの木はすべて雪の下に。
13. ブドウ畑の冬支度。ブドウの枝を剪定し、雪の中に倒す。雪の中で越冬させることで、樹木が凍るのを防ぐ。
14. 樽貯蔵庫の壁の銅線内部には冷水やお湯が流れるようになっていて、空気を大きく動かさず、年間を通して庫内を気温16度、湿度70%に保つことが可能。
15. 瓶内二次発酵のスパークリングワイン用のピュビトル。毎日手作業でルミアージュが行われる。
16. ラベリングやボトルリングの最終チェックも人の目を通して。
17. ミズレやエチケットには漢字とローマ字で「繋／tsunagu」の文字が。人と人の気持ちが繋がって生まれたワイナリーの象徴だ。

p.036

北海道のファームから、世界のテーブルへ

冬の余市を訪れたことがあるならば、スパークリングワイン「レガミ ブリュット 2018」をひと口飲んだ瞬間、その風景を思い出すかもしれない。豊かな酸と華やかな香り、クリアでフレッシュな味わい。キャメルファームワイナリーのすべてのワインに共通するのは、ブドウ品種の個性を生かした上品な果実味と芳醇さのバランスが取れたエレガントさ。余市のテロワールがあってこそ生まれる味わいだ。なかでも、2019年冬にリリースされた「キャメル ブリュット メトドトラディショナル 2014」は、圧倒的なまでのテロワー

ルが堪能できる。余市でなら「冷涼な地ならではの、きれいな酸のスパークリングワインが出来る」「寒い気候なのにボディとエレガンスがあるワインが造れる」と可能性を確信していたコタレッツ氏も「醸造所が出来て3年。短い期間でここまでのワインが出来るとは」となったという。2019年秋にイタリア・マテラで開催された「第74回イタリア醸造家連盟総会」では「ケルナー プライベートリザーブ」もお披露目され、イタリアを中心に各国から集まったワインの専門家から大きな支持を得た。1本のワインの中に凝縮された余市の自然、キャメルファームワイナリーと繋がる人々の想い、未来への希望。日本の風土の素晴らしさを広く伝える使者として、世界中の食卓へ羽ばたく日も近い。

右ページ: イタリア語で「繋がる、絆、結びつき」の意味を持つ「レガミ」をワイン名に。

左ページ上: ファーストヴィンテージをはじめ、これまでリリースされたワインは、世界各地のコンクールでさまざまな賞に輝く。

同左: 2014年創業当初から仕込まれた「キャメル プリュット メトド トラディショナル2014」。国を超えた多くの人々の情熱と夢が繋がって誕生した、記念すべき1本。

同右: ブドウ品種の個性を生かしたブレンドで果実味とタンニンのバランスに優れた「レガミ プライベートリザーブ」(右)と、ケルナーの魅力を最大限に引き出した酸とミネラル、樽のニュアンスが調和した「ケルナー プライベートリザーブ 2018」。キャメルファームワイナリーのワインは、ワインショップやキャメル珈琲グループ直営店で購入できるほか、レストランでも取り扱っている。

キャメルファームワイナリー
Tel. 0120-934-210
camelfarm.co.jp/
camelfarm@kaldi.co.jp
見学不可

発酵

豊かな食を支える伝統の技術

撮影=大泉省吾 (p.38-39、42-43)、大見謝星斗 (p.40-41、48-49)、角田 進 (p.47)
文=編集部 文協力=賀来潤絵

p.038

日本食の基本は発酵にある。和食の背骨となる醤油も味噌も酒も、すべて微生物たちの働きと、そこに寄り添う職人たちの仕事によるものだ。近年の健康志向で改めて脚光を浴びている発酵の魅力もひとといてみよう。

p.039

大豆と小麦と塩、そして杉の木桶に棲む菌が生み出す醤油の不思議
柴沼醤油

孟宗竹を編んだ^{たが}箍で締められた見上げるほどに大きな67本の木桶は、今から150年ほど前に作られたものだという。たゆまず醤油を醸し続ける木桶をいとおしそくに眺めるのは、茨城県土浦で創業330余年を数える老舗、柴沼醤油17代当主の柴沼和廣さん。「木桶の寿命は300年とも言われ、67本一つ一つに微妙に異なる菌が棲んでいます。職人たちはその菌の癖を熟知していて、攪拌作業を調整したり、発酵度合いを見極めたりします」と語る。桜川や霞ヶ浦といった豊かな水脈のもと、良質な大豆や小麦を育ててきた茨城県。水路を使えば簡単に都まで商品を運べたことも大きな後押しとなり、江戸時代から醤油はこの地の特産品として成長してきた。

「日本の醤油の特徴は“うまみ”があること。それをもたらすのが麹菌による発酵です。蒸した大豆と小麦に種となる麹菌を混ぜて3日。菌が十分に繁殖したところで食塩水を混ぜて木桶へ入れると、蔵や木桶に棲む菌の発酵力で大豆や小麦のたんぱく質が分解されます。半年から1年をかけて発酵させたものをもろみと呼び、それを搾ると醤油となります」。使う木桶、使う蔵、そして仕込み時期などを変えることで、大豆と小麦と塩だけで300種類ものフレーバーの醤油が出来るという。海外向けには塩分を薄めたり、ハラル対応でアルコール分を抜いたり、ビーガン用に鯉節を使用しないポン酢醤油の開発などもしている。

「昨今、小麦アレルギーなどが話題となりますが、実は発酵力により、大豆や小麦のアレルゲンは分解されて無くなるんですよ、すごいでしょう」。木桶は洗わず、中身を搾ったらそこに新しいもろみを継ぎ足す。木桶に棲む菌は分解力に加え殺菌力も高いため、水で洗うよりもろみで満たしていたほうが健全な状態を保てるという。空調は一切使わず、日本の季節を感じながら、今この瞬間も醤油の発酵は進んでいるのだ。

左ページ: 明治時代に作られた木桶が並ぶ^{おおしんぐら}大新蔵。写真の木桶の容量は9000リットル。上から:「私が子供の頃はまだいたのですが、現在は木桶を作る職人がいなくなりました」と17代当主の柴沼和廣さん。1765年当時、土浦に19軒あった醤油蔵の組合仲間が取引先や価格などを記した証文帳。約300年前に建てられた母屋。30年前まで当主家族が暮らしていた。一番左: 柴沼醤油はGFSI(Global Food Safety Initiative)承認の国際規格、食品安全マネジメントシステムFSSC22000を取得している。

茨城県土浦市虫掛374
Tel. 029-821-2400
www.shibanuma.com

p.040

菌と対話する発酵料理人
徳山鮎

「発酵王国」とも呼ばれるほど^{なれずし}熟鮎や漬物、日本酒など、発酵食品が豊富な滋賀県。その北部の余呉湖沿いに、世界中の美食家たちがこぞって訪れる和のオーベルジュ「徳山鮎」がひっそりと佇む。

内臓をとりのぞいた鮎を米飯と塩で乳酸発酵させた鮎鮎^{ふなずし}をはじめ、地元の滋味を使ったひと癖もふた癖もある発酵料理を提供するこの店に、どうしてこれほどまでに人が惹かれるのか。その理由をご主人の徳山浩明さんはこのように語る。「誰も想像もしないような食べ方で提供し、“発酵”の概念を覆すのです」。そういつて出されたのは、鮎鮎をサンドしたプチパンだった。「一般的な鮎鮎はひと切れが大きく、またベタツとした米の食感も気になりますが、これは凍らせたものをかなり薄めにカットしています。カリツとしたパンではさむと、まさに予想外の味でしょ」。食べてみると、臭みなどは一切なく、パンの香ばしさとチーズのような濃厚な鮎鮎が絶妙に混じり合い、そのうまみがジワツと口の中に広がる。

なぜこのようにおいしい発酵料理を生み出せるのか、そう問かけると徳山さんは「調理をするのは菌です。僕はただ菌と対話をし、その頃合いを見極める。ちょうどいいところまで発酵させ、それをお客様に提供するのです」と話す。さまざまな失敗も乗り越え、発酵を極めた徳山さんだからこそ、自由自在に菌を操り、人々があっと驚く絶品の数々を創り出すことができるのだろう。

p.041

左ページ左:鮎鮎を薄くカットする徳山さん。同右:常連客しか立ち入れない特別な離れ。カウンターからは余呉湖を一望できる。

上から時計回りに、鮎鮎のサンドと特製はちみつをかけた鮎鮎。京都の老舗料亭で修業後、2004年より徳山鮎を営むご主人の徳山浩明さん。優しいまろやかな味わいで、もっちりとした食感のからすみは、パリパリの海苔ではさんでいただく。鮎鮎はご主人が夏に余呉湖で釣り上げた鮎をまず半年間塩漬けにし、その後約1年間かけて米飯に漬けてこむ。発酵がベストな状態になったら凍らせ保管し、ゲストに提供する。カチョカヴァッロチーズとトマトの発酵ソース、鯖の鮎鮎の3種の発酵が織りなす目にも美しい一品。

滋賀県長浜市余呉町川並1408

Tel. 0749-86-4045

12時~14時30分、18時~21時

不定休

コース昼1万円~、夜1万5000円~

完全予約制

tokuyamazushi.com

p.042

蔵をゆりかごに、毛カビを毛布に。 ゆっくりと熟成する幻のねさし味噌 三浦醸造所

徳島県を流れる雄大な河川、吉野川の支流が入り組む豊かな土地で、1849年から味噌造りを生業としてきた三浦醸造所。徳島のごく限られた地域で生産されてきた「ねさし味噌」の老舗である。ねさし味噌とは大豆のみで造られる豆味噌のこと。独特の深いコクと癖を持ち、味に豊かな広がりをもたらす。「ブルーチーズと性格が似ています。ほんの少しで驚くほどコクが生まれる。フレンチやイタリアンのシェフ、ショコラティエも面白い調味料だと興味を

もってくれています」と語るのは、三浦醸造所5代目の三浦誠司さんだ。

ねさし味噌作りは国産の良質な大豆を「こしき」と呼ばれる木製の大きな蒸籠^{せいろう}で蒸しあげるところから始まる。蒸しあがったらミンチ状にすりつぶして、熱いうちに「なまこ形」に成形。冷めたら2センチ程度の厚みにカットする。通常の味噌造りに欠かせない種麹菌は一切混ぜない。「それがうちのねさし味噌なんです。どうやって発酵させるかということ、なまこを寝かせる筵^{むしろ}と蔵に棲みついている菌の働きだけ」。筵に寝かせたなまこの湿気を栄養に菌が活動を開始、40~60日でふんわりとした白い毛カビがなまこを覆いつくす。「自然生え」というこの製法は他の菌の活動が鈍る真冬の時期に行われるため寒仕込みと呼ばれているが「気温や湿度の変化に敏感になる作業です。昨今の温暖化の影響が、仕込みに適した期間が短くなっているのが気になります」と三浦さん。十分に毛カビが生えたなまこは黒っぽく硬い。ここに塩と水を加えて攪拌し、杉の仕込み桶に入れて3年間熟成させると、創業当時そのままのねさし味噌の完成だ。「添加物は加えず、温度や湿度、時間、香りや色、手触りなどに意識を集中させながら発酵を見守ります。日々刻々と変化する、つまり味噌は“生きている食べ物”。その命をいただくことに感謝をし、味噌の生きた声を聞きながら真心を込めて造っていきたくと思っています」。

p.043

左ページ上:なまこをカットし、筵の上に斜めに寝かせる。徳島の方言で「寝かせる」ことを「寝さす」というのが名前の由来という説もある。同下:照りのある質感、深い味わい。海外での食品展示会での評価も高い、ねさし味噌。

もともと大豆の栽培が盛んだった徳島を中心とした国内産の大豆を使用。たっぷりの良質な水で戻してから蒸す。

蒸しあがった大豆は熱いうちにミンチの機械にかけてすりつぶし、なまこ作りの工程へと進む。

海に生息するなまこに形が似ているから、なまこ形。半円筒形の大豆ケーキのようだ。

創業当時そのままの瓦葺^{かわらぶき}の味噌蔵。その中に敷かれた筵。170年余りここで繁殖してきた菌の働きで自然と毛カビが生え、発酵が進んでいく。

5代目とその奥様、お嬢様の3人で切り盛りしている三浦醸造所。ねさし味噌のほか、糀味噌や醤油なども製造している。

徳島県阿波市市場町市場字町筋468

Tel. 0883-36-4119

www.miura-jozo.com

p.044

半世紀続く安心安全の日本酒造り 木戸泉酒造

東京から車で1時間ほどの千葉県南東部の港町で、1879年から酒

造りを続ける「木戸泉酒造」。防腐剤を使用した酒が主流であった戦後、先々代が「安心安全な日本酒を造りたい」と余分なものを添加しない自然醸造をいち早くとり入れた酒蔵だ。現在は孫の五代目・荳司勇人社長が「旨き良き酒」の伝統を受け継ぎ、4人の蔵人と1人のアメリカ人がそれを支えている。

「この蔵では、先々代の時代に独自に開発した高温山廃仕込みという、蔵棲みの乳酸菌を使用して高温で酒母を仕込む方法を採用しています。まず酒のもととなる酒母を、蒸し米と麴米、高温の仕込み水を混ぜ合わせ、糖化に最適な55度前後で仕込みます。温度と乳酸発酵で得た乳酸で雑菌が死滅するため添加物は必要ありません」と荳司社長は話す。「乳酸菌はすべて自家培養した天然のもので、シーズンはじめのみ酒母の仕込みの過程で添加します。その後は蔵に棲み付いた菌が自然と働いてくれるので添加の必要はありません」。そう熱心に説明してくれるのは、蔵人を経験し、今は広報を務めるジャスティン・ポッツさん。「日本酒本来の自然発酵から生まれる独特な酸味や奥深さが加わり、それが西洋料理にもよく合います。外国人の方や日本酒が苦手な方でも飲みやすいお酒で、僕と妻はこの日本酒のファンになり、千葉までやってきました」と笑う。自然派のお酒が注目を集め「ビオ日本酒」という言葉まで生まれた昨今。社長は「ようやく時代が追いついてきました。僕たちはこれからも昔からの方法で、旨くて安心な酒を造り続けるだけです」と淀みなく言う。

p.045

キャプション

左ページ左上:日本酒の貯蔵タンクの前に立つ荳司社長とポッツさん。同右上: 甑と呼ばれる巨大な機械で蒸された米を、作業台に移すところ。甑は2層式で、この日は、麴米と掛米用の米が蒸されていた。右ページ上: 蒸し上がった1層目の米に種麴をふりかけ、均一になるよう素早くかき混ぜる様子。その後徹底した温度管理のもと、約2日間かけて麴米となる。左ページ下: 2層目の米は掛米として、仕込みタンクに運び、酒母と麴米、高温の仕込み水とともに発酵させる。それが醪となり、アルコール発酵し、ぶくぶくと泡が立つように。右ページ右下: 左から熟成20~30年の上質な原酒をブレンドした古酒「古今」。自然栽培された青森の米「華吹雪」を使用した爽やかな酸味のある新酒。稀有な一段仕込みで造られているため、より日本酒感が強い「afs」。

千葉県いすみ市大原7635-1

Tel. 0470-62-0013

www.kidoizumi.jp

日本酒を体系的に学ぶ

新潟大学 日本酒学センター

日本酒の一大産地である新潟県にある新潟大学が、新潟県や県の酒造組合と連携し、2018年に日本初の「日本酒学センター」を設立した。ここで研究されるのは醸造や発酵だけではなく、酒米の開発や製造機械の設計、国内外に向けたマーケティングや流通、酒税など、日本酒を取り巻くさまざまな事象。体系的に研究し、理解を深め、世界的に日本酒の価値を高めることを目的としている。

2019年にはフランス・ボルドー大学のブドウ・ワイン化学研究所とも提携。広く海外からも学生を受け入れ、発展と拡大を目指す。

講義内容は日本酒を育む風土や産地、歴史、酒器、健康と日本酒の関連性など多岐にわたる。新潟から発信される新しい学問 Sakeologyに今、注目が集まっている。

sake.niigata-u.ac.jp/

p.046

器で選ぶ日本酒の味わい

ふしきの

数々の名店が軒を連ねる東京・神楽坂。唎酒師の資格をもつご主人・宮下祐輔さんが営む「ふしきの」もその路地裏に店を構える。京都の老舗料亭で修業を積んだ料理長が作る和食と、ご主人がセレクトする日本酒のペアリングが人気の店だが、ここのユニークなところは酒器にもこだわっているところだ。

「器の形によって日本酒の味は間違いなく変化する」と断言するご主人の言葉通り、ふしきのが独自に開発した口径のサイズが異なる3種の酒器「asobi sake ceramics」で試飲をすると、同じ酒でも酸味と甘味のバランスが驚くほど違って感じられる。これは「器の形により、口に含んだ瞬間に舌のどの部分に酒が触れるかで味わいが変わるから」という。「日本酒はワインのようにグラスの指定はない。だから、自分の味の好みに合わせて器を選べばよいのです」。

今までに多くの酒蔵を巡ったというご主人。それぞれ、環境や蔵内の菌、また種麴のふり方ひとつをとっても違いがあり、それが日本酒の個性を生むことを知った。「生きている菌の営みが発酵であり、その産物が日本酒です。個性豊かでその楽しみ方にはたくさん余白がある。そして酒器はその幅をさらに広げてくれるのです」。形も作家もさまざまな酒器を取り揃えるふしきの。ご主人が語る器のストーリーを聞きながら、洗練された料理と酒を楽しんでほしい。

蛤と春野菜の酢の物と日本酒のペアリング。酒器には、花の色の移り変わりを詠んだ百人一首が細字で記され、カラフルな花びらが描かれている。

上: 日本酒は料理に合わせて7~10種がペアリングされる。下: モダンな茶室を思わせる落ち着いた店内。

TYPE DRY: 舌の両脇に酒が流れやすく、酸味が際立つドライな後口。お酒が苦手な人でも飲みやすい味に。

TYPE MILD: 口の中に優しく酒が流れ込み、甘味と酸味のバランスが整ったまろやかな味わいを楽しめる。

TYPE RICH: 口径が狭いため舌の中心に細く酒が流れ込む。濃厚な酒の味を堪能するのならこれ。

東京都新宿区神楽坂4-3-11 神楽坂つなしょうテラス2階

Tel. 03-3269-4556

18時30分~20時30分(入店)

日曜定休、不定休

コース1万2000円～(日本酒ペアリングは6000円～)
要予約
fushikino.com

p.047

イノベティブな世界観を楽しむレストラン INUA

オープンからわずか1年半でミシュランの2つ星を獲得した、いま話題のレストラン「INUA」。ヘッドシェフのトーマス・フレベルさんはドイツ出身で、世界で一番予約が取りづらいともいわれるデンマークの名店「noma」で長年腕をふるった人物だ。そして厨房スタッフは彼を含めほとんどが外国人。しかし、食材は日本産にこだわり、シェフら自ら全国を訪れ、土地の文化を学びながら調達をしているという。厳選した食材を彼らの視点で、日本と世界の文化を織り交ぜたイノベティブな料理へと落としこんでいるのだ。

この魅力のひとつは、なんとといっても発酵をも巧みに操る、ほかとは一線を画す調理技術だろう。レストランはオープンキッチンとは別フロアに研究開発のためのテストキッチンを所有し、そのフロアには7台もの発酵機のほか、遠心分離機や食品乾燥機などのたくさんの調理器具がずらりと並ぶ。魚醤やコンブチャ、お酢などの発酵調味料はすべて自家製。さらにこだわりの食材を発酵・熟成させ、うまみを最大限に引き出す。最前線の調理法を駆使した料理は体にも優しく、よそでは味わえない新しい食体験を約束する。

活気あるオープンキッチンで調理する外国人シェフたち。希望すれば、食後に厨房とテストキッチンの見学も可能。

上:5日間熟成し、3日かけて燻製させたまいたけを、自家製味噌、昆布と松の葉のだしで煮た一品。別皿で桜の塩漬けも供される。下:香り付けのための蜜蝋の上に、国産プラムの果汁をシート状にしたものをのせ、ばらの花や沖縄県産の島こしょうを利かせた斬新な料理。

東京都千代田区富士見2-13-12
Tel. 03-6683-7570
18時～
コース1万9800円～(税・サ込み)
月曜・日曜定休(不定期で日曜にランチ営業あり)
要予約
inua.jp

p.048

食事から人の健康を考える発酵カフェ Hacco's Table

どこよりも早く、体質改善のための発酵料理に着目したカフェレストランが東京・浅草にある。「Hacco's Table」では「菌を食べる」をコンセプトに免疫学の第一人者である藤田紘一郎先生をアドバイザーに迎え、専門家の指導のもと、腸内環境を整えるための発

酵を中心とした料理を提供している。店内で作られる自家製の発酵ソースやピクルスを使用した食事は、和の発酵前菜から、醤油麴のポロネーゼ、八丁味噌のカレーまで、和食に限らず多国籍のメニュー構成。これは現代人が、和食だけでなくイタリアンやフレンチ、韓国料理など幅広いジャンルの料理を日常的に食べているため、急に和食へ切り替えると体に拒否反応が出てしまうからだという。

事前予約をすれば店おすすめのコース料理に加え、腸内環境を整えるためのレクチャーと検査を受けることができる(日本語対応のみ)。オリジナルの問診票に答え、その結果から、それぞれに適した食事を指導してくれるのだ。食後に腸内検査キットが渡され、自宅で採尿したものを専門機関に郵送すると、後日詳しい腸内環境の検査結果が送られてくる。店の外でも健康的な食事ができるような習慣づけてくれる、体質改善を応援する体思いの店だ。

左:ランチコースの「発酵・前菜6種盛り合わせ」。青菜の本枯節のおひたし、めか漬けのポテトサラダ、カブとピーツの塩麹スープなど、すべて発酵素材が使用されている。右上:ピーツのピクルスと鰹だしがきいたリゾット。右下:人気の「抹茶と豆乳の麹菌カクテル」。左下:店内でキャベツやレモン、塩麹、醤油豆を自家発酵させている。

東京都台東区花川戸2-9-10
Tel. 03-6231-7855
11時30分～15時、17時～22時
11時30分～20時(土・日・祝)
腸内環境検査キット&腸活ランチ・ディナーコース 1万2000円
不定休
haccos.com

p.049

焼き鳥を引ききたる発酵 焼き鳥とワイン 源

職人が火加減を見極めながら、じっくりと客の目の前で焼き上げる焼き鳥は、もくもくと立ち上る煙と甘じょっぱいタレのにおいが人々を惹きつける。しかし、塩とタレのみで味付けされるため、単調な味に飽きてしまうという人もいるだろう。「焼き鳥とワイン^{もと}源」ではそんな焼き鳥にアクセントを加えるために、つけ合わせとして季節の発酵惣菜が供される。発酵の酸味がきいた塩漬けやキムチなどが加わることで、焼き鳥とワインの相性も良くなる。さらに、この焼き鳥が人気の理由は特製のタレにもあった。ササミなど淡泊な肉にはエビと黒糖を煮込んだ濃いめのタレ、野菜には秋田の伝統発酵調味料である魚醤「しよつづる」の風味を加えたタレを使用。「今後も発酵を随所に取り入れていきたい」というこの店は焼き鳥の新境地を切り拓く予感がする。

発酵惣菜は、手前から紫キャベツのザワークラウト、熟成茸のスパイスマリネ、春菊と胡麻の白和え、林檎の甘辛キムチ、熟成鴨のなめろう、発酵白菜。ペアリングはオレンジワインがおすすめ。

東京都港区六本木3-8-7 茂海ビル1階
Tel. 03-3475-6333
17時～22時30分 (LO)
日曜定休
コース5500円～
izakaya-moto.jp/yakitori

人工知能が教えるおすすめの本日本酒 未来日本酒店 / KUBOTA SAKE BAR

昨年11月にリニューアルオープンし、話題となった渋谷PARCO。その地下1階、レストランフロアに最先端の日本酒ショップとバーが誕生した。なんとこの店、日本酒のセレクトショップ「未来日本酒店」が開発したAIによる味覚判定サービス「YUMMY SAKE」で、好みの日本酒を診断してくれるのだ。10種類の酒をブラインドテイastingし、自分の評価を専用のWEBサービスに記録する。すると、人工知能がその人の味覚を「アワアワ」や「トロトロ」など、全12タイプのオノマトペで表現。その結果に沿って、朝日酒造の人気シリーズ「久保田」の酒、もしくは久保田のオリジナルカクテルがいただける。自分の好みを理解しているつもりでも、意外な結果が出ることも。新たな嗜好を発見する良い機会になるかもしれない。

上:5種の久保田の酒と7種のオリジナルカクテルのメニューがある。AIが診断した、あなたの味覚に合った1杯が選ばれる。左:約15分で日本酒のブラインドテイastingと診断ができる。

東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO 地下1階
Tel. 03-6455-3975
11時～23時30分 (LO23時)
不定休
YUMMY SAKE×KUBOTAテイastingキット 2000円(ドリンク1杯を含む)
www.kubota-sake-bar.com

和菓子

進化するおはぎ

撮影=大見謝星斗 文=編集部

p.050

五穀豊穡を象徴するお米を、邪気を祓うとされる赤い小豆で作った餡で包んだお菓子が「おはぎ」。古来日本では、ご先祖様に感謝の思いを伝えるお彼岸(春分の日と秋分の日を中日とし、その前後の合計7日間)の時期に、おばあちゃんやお母さんの手作りおはぎを食べるのが習わしだったが、その習慣も時代とともに廃れてしまった。しかしそれでも、日本人はおはぎが好きだ。甘くてもちもちと柔らかく、濃い日本茶にことのほか合う腹持ちのよいお菓子。日本人のソウルフードともいえるおはぎが、今また注目を集めている。

Ohagi3 (オハギサン)

茶の湯文化が盛んで、和菓子の名店が軒を連ねる名古屋に本店と2軒の支店がある「Ohagi3」。2019年の夏、4号店として浅草店をオープンした。国産米と無添加の原材料にこだわったおはぎ(1個220円～)は、王道の美味しさの中に遊び心が感じられる味わい。餡を中に包み、表面に焦げ目をつけた上に甘じょっぱいみたらし餡をのせた「夕月」や、浅草店限定の焙じ茶風味の「焙月」^{ほいづき}はぜひ食べてみてほしい個性派おはぎだ。アイスクリームやわらび餅とおはぎが一つになった新メニュー、Ohagiパフェ(700円～)も浅草散策のお供として人気がある。

夕月(みたらし)/半月(抹茶)/焙月(焙じ茶)/新月(ココナッツ)/満月(きなこ)

台東区浅草1-31-4
Tel.03-5830-3103
10時～18時
不定休
ohagi3.com/

タケノとおはぎ

オーナーの小川寛貴さんのおばあちゃんの作るおはぎは、甘さ控えめの優しい味だった。4年前、その温かい記憶を胸におはぎ専門店をスタート。定番の粒餡とこし餡のほか、その日の朝に変わりおはぎのメニューを5種類決める(1個250円～)。旬や季節というところありきたりだが、花が咲いたり風が吹いたりといった身の回りの日常にある小さな「リアル」を、気のむくままにメニューにしているという小川さん。午前中に作り、お昼から販売をして売り切れたら店じまい。おはぎしかない、でもここにしかない味を求めて、連日驚くほどの行列ができる。

つづあん/麻の実ときなこ/ナッツ/金柑と日高昆布/ココナッツとレモンピール

世田谷区桜新町1-21-11
Tel.03-6413-1227
12時～18時
月曜・火曜定休、夏期休暇あり

ディナー

日本で味わう至福の ミシュランスター

撮影=内藤真保(p. 52～53、63、66～67)、阿部 浩(p. 54～55、59、64～65、68)、坂本正行(p. 57、60～61)、鈴木一彦(p. 58、68)、福森クニヒロ(p. 62)
文=直江磨美 文協力=河合寛子(p. 54)、松本詩郎(p. 55)、瀬川 慧(p. 56、58、60～61)、中野智恵(p. 57)、森脇慶子(p. 59、64、68)、西村晶子(p. 62～63、66～67)、柴田泉(p. 63)、賀来潤恵(p. 65)、犬伏咲夏(p. 68)

p.052

素材の質や調理技術、そしてその店ならではの独創的なアイデア

など、厳しい基準を満たした店のみが獲得できるミシュランの星。世界でも群を抜いてミシュランスター獲得レストランが多い日本はまさに名店揃い。ぜひ訪れたい星付き店を厳選紹介しよう。

p.053

金沢随一の割烹の技に魅せられて 料理 小松

加賀百万石の伝統が息づく街・金沢は、山海の幸に恵まれ、美食の街でもある。その金沢で割烹の名店として必ず名前が挙がるのが「料理 小松」だ。客席はカウンターのみで華飾をそぎ落とした清々しい空間が広がる。日本料理の基本である“だし”を要とし、利尻昆布と枕崎かつお節でとっただしは、地場の食材が持つ力を最大限に引き出す。

だしの香り豊かな椀、そしてコース中盤の見せ場に供される八寸。旬の盛りと走りを取り混ぜた緩急ある料理は、古今の名器に盛られることで、さらに華やぎを増す。正統の技が生かされた割烹を楽しみたい。

石川県金沢市幸町11-29
Tel. 076-224-0118
18時～21時30分 (LO)
日曜定休
おまかせ8500円～
要予約

p.054

銀座を代表するグランメゾンで優雅な時間を ロオジエ

常に時代の先端を行く料理、美しい什器やアート、そして洗練されたサービスなどで、フランス料理店「ロオジエ」は1973年のオープン以来多くの人々を虜にしてきた。三代目フランス人シェフのオリヴィエ・シェニヨンさんが生み出す料理は、クラシックな技法の上に斬新な発想をプラスした、芸術性あふれるもの。前菜「鳥取 半熟“天美卵” ほうれん草と紫蘇のヴルーテ ジロール茸とリー・ド・ヴォーのフリカッセ 秋トリュフ」など、日本の素材を取り入れた表現も見事。ひと皿ごとに驚きと発見に満ちた料理と出会う。

東京都中央区銀座7-5-5
Tel. 03-3571-6050
12時～13時30分 (LO)、18時～20時30分 (LO)
日曜・月曜定休、祝日不定休
コース昼1万1000円～、夜2万3000円～
要予約
losier.shiseido.co.jp

p.055

春の香りが詰まった花山椒鍋 麻布 幸村

芽吹きの季節である春にぜひ食したいのが「麻布 幸村」の「花山椒鍋」だ。「山椒は薬味の一つと捉えられがちですが、それはほんの一面で、合わせる素材の魅力を引き出すだけでなく、その美味しさゆえに主役にもなりうる存在。この鍋は牛肉は脇役で花山椒を食べる鍋です」とご主人の幸村 純さん。春先に咲く丹波産の花山椒を大鉢から手づかみで惜しげもなくだしの中に加え、目の前で牛肉をしゃぶしゃぶにして花山椒とともに取り分けてくれる。その柔らかな香りとはのかな辛みは、春にだけ巡り合える逸品だ。

東京都港区麻布十番1-5-5 湯建麻布十番ビル3階
Tel. 03-5772-1610
17時30分～19時(入店)
不定休
花山椒鍋の入ったコース4万円。提供は4月～5月末まで
要予約
www.azabu-yukimura.com

p.056

独創性あふれるエレガントなフレンチ エスキス

長年、ミッシェル・トロワグロとともに仕事をしてきたリオネル・ベカさんがエグゼクティブシェフを務める「エスキス」。フランス語で「素描」という意味の通り、白一色のお皿の上に絵画のように描かれた独創性あふれる料理は、サーブされた瞬間に思わず見とれてしまうほど。写真はしなやかに焼き上げた鴨を芸術的に盛りつけた一皿。シェフは、食材に畏敬の念を持って向き合い、和の食材や発酵食品などもフレンチに取り入れ、すべてを鮮やかに集結させ、究極のひと皿に。昨年は、空間や器のリニューアル、そしてシェフパティシエを交代した。大きく生まれ変わったお店のさらなる進化から目が離せない。

東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座9階
Tel. 03-5537-5580
12時～13時 (LO)、18時～20時30分 (LO)
日曜夜定休(翌日の月曜が祝日の場合は営業、月曜夜休み)
昼1万円～、夜2万円～
要予約
www.esquissetokyo.com

p.057

福岡で日本料理の伝統美を満喫 馳走なかむら

日本有数の祭りの一つ、博多祇園山笠が走り抜ける大黒通り沿いに佇む日本料理店。数寄屋造りの建物は、京都から運んだ聚楽土の壁、随所に飾られた季節の花、博多人形や水引など、その空間芸術も日本料理の本物の世界を伝える、福岡でも稀有な存在だ。「日本の伝統美を博多という舞台上で伝えていきたい」というご主人中村 亨さんの思いは、料理にも貫かれている。博多には、土地柄、

九州各地から美味しい食材が集まり、魚種も豊富。最上の地素材に繊細な手わざを加えて見目麗しく盛り込んだ八寸も実に風雅。季節の風情を感じながら、この雅な世界観を堪能したい。

福岡県福岡市博多区対馬小路2-10

Tel. 092-292-7663

11時30分～12時、18時～19時30分(ともに最終入店)

日曜・月曜昼定休、月曜夜不定休

懐石コース昼 1万円～、夜1万5000円～

要予約

www.chisou-nakamura.jp

p.058

伝統フランス料理に漂う現代のエッセンスを楽しみに ドミニク・ブシェ トーキョー

フランスガストロノミー界において、華やかなダイニングシーンを彩ってきたドミニク・ブシェ氏の銀座のレストラン。パリのアパルトマンをイメージした店内は、エレガントで温かみのある空間が広がり、レンガ造りのワインカーヴでは、アペリティフや食後のお茶を楽しむことも。「オマールブルーのパルマンティエ ブールキャビア」は、シェフがオテル・ド・クリヨン総料理長時代に提供していた料理で、時代の変化に敏感に対応しながら新しいエッセンスを加えたというソースは軽やかで繊細。ソースの美味しさが光るスペシャリテだ。

東京都中央区銀座1-5-6 銀座レンガ通り福神ビル2階

Tel. 03-6264-4477

12時～13時30分(LO)、18時～20時30分(LO)

水曜定休

昼7500円～、夜1万5000円～

要予約

www.dominique-bouchet.jp

p.059

多彩な調理法が光る、牛肉づくし 肉割烹 上

バラエティ豊かな調理がなされた肉料理を少しずついろいろと味わえる肉割烹スタイルの「上」。肉は、作り手の顔が見え、恵まれた環境の中で育てられた健康な牛を厳選して使用し、希少な部位も扱う。また、赤身肉と生うに、毛蟹、白海老とキャビアを添えた小井や牛のコンソメジュレを和えたお造りなど、魚介との取り合わせも新鮮。コースでは、炭火牛ステーキ、ヒレカツ、すき焼きなど王道の肉料理も供され、締めまでまったく飽きることなく日本ならではの牛肉づくしが楽しめる。

東京都港区西麻布2-24-14 Barbizon73地下1階

Tel. 03-3486-2929

17時30分～23時30分

日曜・祝日定休

コース2万円～

要予約

jo-tokyo.jp

p.060

五感を刺激するライブ感あふれるディナー

寿司や天ぷらに代表されるように、料理人たちの美しい手仕事を目の前で見られることは日本料理ならではの贅沢な体験だ。作り手の緊張感や勢いを間近で感じながらいただくディナーは、きっと旅のよい思い出になるだろう。

カウンター割烹で京都老舗料亭の味を堪能 南禅寺 瓢亭 日比谷店

多くの飲食店で賑わう東京ミッドタウン日比谷の中でも、ひととき格式ある店構えで目を引く「南禅寺 瓢亭 日比谷店」。京都の老舗懐石料理店の唯一の支店だ。こちらのお店は、京都本店とは異なる初の割烹スタイル。カウンターでは、十五代目の高橋義弘さんがこやかに出迎えてくれた。

この日、訪れたのは、日本で最も古い宝飾店「ウエダジュエラー」の四代目、植田友宏さんと奥さまの麻里さん。ご主人との会話を楽しみながら次々と供される料理に舌鼓を打つ。「時代とともに味覚も変わりますし、食材や料理法も少しずつ変わっています。日比谷店もベースは京都と一緒にですが、ここならではの楽しみをちりばめています」と高橋さん。お造りもつけ醤油を替えてみたり、京都ではあえて使わない金目鯛を炙りでさっと使うなど、東京だからこそその献立を意識している。

「瓢亭 日比谷店は、京都とはまた違う形で時代に合ったものを築いておられます。私たちが新しいことに挑みながら、精魂込めてジュエリーを作り続けています。どこか共通するものを感じますね」と植田さん。京都の伝統を守りながら創意工夫に満ちた料理は、進化し続ける老舗の気概を強く感じさせてくれる。

p.061

上:カウンター席では食事を楽しみながら、瓢亭十五代目主人との会話も弾む。

左:金目鯛の炙りにはちり酢ジュレをかけて。

右:前菜の八寸には、名物の瓢亭玉子をはじめ、鯛と海老の手毬寿司、粟麩田楽など美しい料理が盛り込まれる。

東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷3階

Tel. 03-6811-2303

12時～13時30分(入店)、17時～20時(入店)

月曜定休(祝日の場合は営業、翌日休)

昼の点心7000円、懐石1万2000円、夜の懐石1万8000円～

要予約

hyotei.co.jp/tokyo

p.062

北陸の魚介を肴と握りで、異なる味わいを楽しむ 河原町 一

石川県・金沢の繁華街に佇む風情ある一軒家のすし店「河原町一」。すしを握る大将は、15年地元ですし修業をしてきた濱本慎二さん。扱う魚の多くは近江町市場から仕入れ、丁寧な仕込みでうまみを引き出し、口当たりをよくした食べ頃を独自のおまかせで楽しませてくれる。このお店のユニークなところは、同じ魚介をつまみと握りに仕立て、それを同時に、あるいは続けて出すところ。

「金沢のすしは、酢や塩を控えめにしたまろやかなシャリと、日本海の新鮮な魚介が特徴です。石川県の突端の能登沖は全国屈指の好漁場で、内海と外海とで獲れる魚も異なるので、一年中とても豊富な魚が提供できるのです」と濱本さん。ネタ箱には、旬の魚介を中心に毎日25種類ほどのネタを揃え、赤西貝やがす海老など、他の地域ではおそらく見ることはないネタも並ぶ。当地の調理法の一つである昆布締めなど随所に独自の仕事が光る握りとつまみが、お酒の進み具合を見計らいながら小気味よく出される。

そして何よりも大将と女将さんの笑顔溢れる接客がとても心地よい。まさに、ここでしか出会えないすしだ。

上:ネタ箱には、真鯛、赤西貝、鯛昆布締め、毛蟹、やりいか、ばい貝、ぶりなど北陸の旬の魚介を揃える。

左上:日本海の赤貝と昆布締めにした菜の花。

左下:うまみと甘みが濃厚な能登産の毛蟹。ほぐした身は、シャリにも混ぜ込まれている。

石川県金沢市片町1-6-15

Tel. 076-223-7355

11時30分～14時(日曜のみ、2日前までに要予約)、18時～21時(入店)

月曜定休

昼夜ともにおまかせ1万5000円～

要予約

mikizo1.com

p.063

スタイリッシュな串揚げ ワサビ

手に持って串をスツと抜きながら食べる串揚げは、大阪の人たちのソウルフードの一つ。B級グルメのイメージを持たれがちだが、ここ「ワサビ」の串揚げは、ご覧の通りの美しさ。「串揚げは、自由で変化に富んだ料理。さまざまなジャンルの料理をヒントに素材の組み合わせやソースで工夫しています」と店主の今木貴子さん。手の込んだ仕事がなされ、淡泊なもの、スパイシーなものなど、味に変化をつけているので食べ飽きることはない。米油でサクッと揚げた串揚げは常時30種類ほど用意。熱々を頬張るのが最高だ。

上:トリュフとコンテチーズのコロッケ。コースには野菜も組み込まれる。グラスシャンパン1300円～。

左:揚げたてを提供する店主の今木さん。

大阪府大阪市中央区難波1-1-17

Tel. 06-6212-6666

17時～21時(入店)

日曜・月曜定休 おまかせコース5000～1万3500円(本数で料金が変わる)

要予約

www.hozenji-wasabi.jp

p.063

金沢の老舗料亭が手がける旬が詰まった天ぷら 天麩羅専門店 天金

金沢の老舗料亭「金城樓」の庭園敷地内にある「天金」は、料亭が手がける特別感溢れる天ぷら専門店。北陸の山海の食材の魅力を存分に表現した天ぷらは、品よくサクッと、フワツとした仕上がりが。車海老やたららの芽など定番の具材はもちろんのこと、金時草、五郎島金時など地場の食材も登場する。そして、コースの途中では、揚げタケノコの若竹煮仕立てなど、素材の持ち味を鮮やかに表現し、繊細な手法が光る一品も。締めはかき揚げ丼か天茶から選択。金沢の旬と名庭を心ゆくまで味わいたい。

上:左上から五郎島金時、車海老、ふきのとう、金時草、甘鯛、こごみとたららの芽の天ぷら。

下:加賀藩重臣の屋敷を継いだ金城樓の格式のある庭を眺める。

石川県金沢市橋場町2-23

Tel. 076-224-2467

11時～14時、17時～20時

水曜、第1・第3木曜定休

昼コース5000円～、夜コース1万円～

www.kinjohro.co.jp/group/karin.html

p.064

和食の技を肉料理でも惜しみなく披露 常

西麻布の路地裏の目立たぬ雑居ビルの2階に、看板もなくひっそりと店を構える肉割烹「常」。扉を開けば、そこは、白木のカウンターも清々しい、シンプルモダンな和の空間が広がる。

コーススタートとともに、肉箱に入ったサーロイン、ザブトン、牛タン、ヒレなど本日の肉を披露するのは料理長の常安孝明さん。ミシュランの星付き日本料理店で基礎を学び、パリの和食店でも研鑽を積んだ実力の持ち主だ。元来のバーベキュー好きが高じて、会席コースに牛肉料理を加えた肉割烹スタイルを思いついたそう。それゆえ、このお店では、肉づくしというよりも、お椀やお造りといった旬の食材を巧みに取り入れた正統派の日本料理が肉料理の合間にバランスよく登場し、その取り合わせの妙にも驚かさ

れる。

お肉は、脂がさっぱりとして香り高く、味のしっかりした兵庫県川岸牧場の神戸ビーフをメインに使用。「肉料理は、主役のヒレ炭火焼きのほか予算や好みに応じて3〜5種類出しますが、味付けが重ならないように気をつけています」と常安さん。最初に牛タン炭火焼きを出したなら、ヒレはカツにといった按配。その緩急自在なコース運びも魅力だ。

上:コースの幕開きとともに肉箱を見せる常安孝明料理長。

左下:すき焼きは、トマトと万願寺唐辛子入りで爽やかな仕立て。

右:日本屈指の左官職人・久住有生氏の左官壁も、どこか温かみのある趣を醸し出す。

東京都港区西麻布4-11-25 モダンフォルム西麻布2階

Tel. 03-6433-5680

18時〜(最終入店は22時前後)

日曜・祝日定休 コース2万5000円〜

要予約

p.065

豪快に炭火で焼き上げる炎、香りもご馳走ザ・バーン

備長炭の炎で熟成肉や海鮮を焼き上げるグリル専門店。店内はニューヨーク・ブルックリンのような開放的でシックな雰囲気。オープンキッチンスタイルの厨房、シーンを選ばないダイニング、そしてお酒と軽い食事をいただけるバーエリアが設けられている。

どこの客席からもキッチンで豪快に肉を焼き上げる様子が肌で感じられ、そのダイナミックなライブ感、香ばしい匂いも醍醐味。米澤文雄シェフはニューヨークの名店出身で、肉の焦げもおいしさの要素としてとらえ、表面は香ばしく中は柔らかいレアになるよう備長炭の強力な炎を使って絶妙な火入れで焼き上げていく。100日以上熟成したという「あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ」は熟成肉ならではのしっとりとした風味で、味付けは、シンプルに父母ヶ浜の塩と自家製マスタードでいただく。有機野菜を使用したヴィーガン対応のメニューも取り揃え、メインの肉だけでなく、野菜を楽しめるのも魅力の一つ。

アラカルトメニューがほとんどで、大皿に盛られた料理をシェアしながら食べるスタイル。友人たちとカジュアルに美食を楽しみたいときにぴったりだ。

上:備長炭の強力な炎で豪快かつ丁寧に焼き上げる。

下:あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフは、100g 2600円(税込み)で600gからオーダー可。

左:まるでニューヨークのレストランに迷い込んだかのような店内。

東京都港区北青山1-2-3 青山ビル地下1階

Tel. 03-6812-9390

11時30分〜14時(LO)、17時30分〜22時(LO)

日曜・祝日定休

アラカルト1000円〜(税込み)

salt-group.jp/shop/theburn

p.066

ライブ感たっぷりに味わいたい大阪流の割烹なにわ料理 有

昔から地元の新鮮な食材と遠方より届く乾物が集まる天下の台所・大阪。となりの京都の料理が素材を邪魔しない淡い味付けなのに対して、大阪の料理は、お客の好みの味に応え、まったりとした深く力強い味わいに仕立てるのが特徴で、「京の持ち味、大阪の喰い味」といわれる。「なにわ料理 有」は、まさにその大阪の「喰い味」を大事にする板前割烹だ。

「まったりとした味を出すには、何よりだしが大事。うちは一番だしを使い、甘すぎず、辛すぎず、濃すぎず、薄すぎずの味に仕立てています」とご主人の古池秀人さん。お品書きを見ると、お造りから揚げ魚、旬の野菜、酒肴、ご飯ものなどの料理が八十数品。それも大阪人好みの鯛や鱧、鴨肉、野菜は浪速野菜をはじめ、洋野菜やハーブなど全国の食材を一堂に取り入れ、たれや薬味、盛り付けにも凝って遊び心たっぷりに仕立てている。しかもそのお品書きは、仕入れた食材や予約客の好みを思い浮かべながら毎日、古池さんが自ら綴るといって驚きだ。

豊富な食材と卓越した技。オープンぎりぎりまで仕込みを続け、そして営業が始まったらライブ感たっぷりにもてなす。大阪料理人の懐の深さが味わえる名割烹だ。

p.067

左上:毎日変わるお品書きは80品超え。1品1000〜2700円。

下左:鯛は、お造り、煮物、焼き物にして余すところなく使う。

下中:郷土料理の「にしん茄子」は焼いて地漬けにした茄子にあんをかけ、家庭料理とは違う仕立てに。北前船で運ばれてきた乾物を使うのも大阪ならではの。

下右:ご主人の古池さん(中央)を中心に浪速の味を提供。

大阪府大阪市北区東天満1-9-17

Tel. 06-6232-8558

17時30分〜22時30分(LO)

日曜・祝日定休 おまかせ9000円〜

要予約

kcct600.gorp.jp

p.068

高級魚介も楽しみなモダンチャイニーズ 新富町 湯浅

中国料理の名店で腕を磨き、豊洲に移転した高級魚を扱う仲卸業者「大力商店」で修業した経験を持つ湯浅大輔シェフは、魚介の目利きで、かつ扱い方のプロフェッショナル。その知識を駆使して仕入れた魚介はどれも一級品。極上食材を確かな腕で調理し、サブ

ライズ感溢れる料理として供する。ふかひれのおんをゲストの目の前で熱々の土鍋に注ぎ、ジャーツという音とともに味わう「ふかひれの姿煮」はそのプレゼンテーションの美しさと迫力に思わず見惚れてしまう。発想力豊かな料理の数々は今後も見逃せない。

上:毛鹿鮫もうかざめの尾ビレの姿煮込みは、鍋で炊いたコシヒカリとともに熱々をいただく。

右:毛蟹、ハタ、ふかひれなどの極上素材。ふかひれは約5種類を取り扱う。

東京都中央区新富2-7-4 growth ginza east 1階

Tel. 03-6222-8677

17時30分～21時30分 (LO)

土曜・日曜・祝日は12時～14時30分 (LO)、17時30分～20時30分 (LO)

水曜定休

ランチコース6000円～、ディナーコース1万円～

要予約

shintomi-yuasa.gorp.jp

知る人ぞ知るシェフズキッチンへようこそ

新広東菜 嘉禪

ダイニングフロアの脇の通路を進んだ奥に密かに用意された空間。ここが、キッチンに臨む4席だけの知る人ぞ知るシェフズテーブルだ。マンダリン オリエンタル 東京やシンガポールのマリーナベイ・サンズなどで研鑽を積んだ築田 圭シェフが伝統の広東料理をベースに独自のアレンジを加えたコースを振る舞う。ときにフォアグラやトリュフといったフレンチの素材を取り入れたり、香港名物「鳩の丸揚げ」も、従来の手法はそのままにオリジナルソースを添えるなど変化自在。シェフの躍動感あふれる調理風景を眺めながら味わえるのも醍醐味だ。

上:スイートバジルやパクチーで作ったタイ風のソースを添えた「鳩の丸揚げ」。人気の点心4種は野菜餃子やトリュフ餃子など。

左:厨房を間近に望むカウンター席。

東京都中央区銀座6-5-13 銀座美術館ビル2階

Tel. 03-6264-5851

11時30分～14時30分 (LO、土曜・日曜・祝日15時30分LO)、17時30分～22時

(LO、土曜・日曜・祝日21時30分LO)

不定休

シェフズキッチンのおまかせコース3万円～

ランチ2200円～、ディナー1万円～

要予約

ginza-kazen.therestaurant.jp

旅館

旬

文/鈴木博美

p.070

季節の変化を敏感に感じ取り、四季の巡りに大いなる自然の力を見る日本人の精神は、食文化にも宿っている。季節の美味こそ最高のご馳走。料理自慢の旅館は、心身ともに元気を養ってくれる。

p.071

新たな季節の到来をいち早く感じ取り、過ぎ去ってゆく季節を惜しむ。そのように四季が移ろう姿に心を寄せることで、日本人は美術や文学をはじめとする独自の文化を形づくってきた。それは食に関しても同様である。南北に細長い列島である日本は、山脈があることで美味しい水が湧く、山海の幸に恵まれた国だ。そして、明確に四季がある風土であることにより、野菜や果物、穀物、肉や魚といった、その土地のその時期にしか味わえない多種多様な食材が生まれ、料理に季節感を盛りこむ豊かな食文化が育まれてきた。

日本では、ある食材が一年の中で最も沢山採れる食べ頃を「旬」と呼んで尊ぶ。もちろん美味しいからという理由もあるが、その根底には無病息災への願いや自然への感謝が込められている。古来日本人にとって季節の変化は、植物や穀物を実らせて動物を生み殖やすパワーを有する、人智を超えた働きとして受け止められてきた。しかも、目に見える自然はたえず変わってゆくにもかかわらず、四季は常に循環して尽きることはない。常に変化するものの裏にある絶対に変わらないものに神の存在を感じた。生命力に満ちた「旬」を食することはその尊いエネルギーを我が身に取入れることであり、人もまた四季の巡りの中に生きる一つの命であるがゆえ、季節に沿った食事が心身のバランスを整えてくれるものだとしてきたのである。

日本人の「旬」へのこだわりは、その時期を細かく分類していることからもうかがい知ることができる。旬の中でも、出初めて季節を先取りしたものを「走り」、最盛期を「^{さか}盛り」、盛りを過ぎて来年にまた出会うことを期待しながら余韻を味わうものを「^{なごり}名残」と3つに分け、微妙な味の変化も楽しんできた。さらに和食の世界では、この「走り・盛り・名残」を組み合わせる供するのが最上のもてなしの一つ。料理の中に、過去、現在、未来という時間の流れ、季節の移ろいを表現しているのである。

訪れた地での食事は、旅の大きな楽しみである。ぜひとも料理自慢の旅館に滞在してほしい。ようやく巡ってきたという喜びが漂う春の味や、力強い生命がみなぎる夏らしい味など、「今の季節にこの地に来てよかった」と思えるような旬の美味にきっと出会えるはずだ。美味しい料理は、何より人を元気にしてくれるもの。季節感溢れる極上の料理に舌鼓を打ち、心づくしのもてなしにゆった

りとくつろぐひとときは、自然の恵みである「旬」と同じように、訪れる者に生きる活力を与えてくれるだろう。

左:桜の花が咲く頃に旬を迎えた新鮮な魚や貝が盛りだくさんのお造り。春の訪れを風流に表現した美しい盛り付けに心が躍る。

下:築約160年になる砂糖蔵の2階部分を改装した客室「乾の間」は、ダイナミックな梁と堅牢な蔵造りが見どころ。

左下:江戸時代の趣を留める倉敷美観地区に佇む「旅館くらしき」。歴史を感じさせる街並みに、伝統的な建物が美しく映える。

p.072

上:自家栽培のお米や野菜、日本海で獲れた魚介など、地産地消を大切にしたいフレンチベースのコースを味わえる夕食。どの料理からも、旬を食す喜びを感じられる。

中:大きな窓から折々の自然を感じ、のんびりとリラックスできるデッキを備えた「枝檜」の客室。

下:レストランから眺める里山の景色に、ほっと気持ちが和らいでゆく。

p.073

上:供されるのは、イタリアンをベースに、フレンチや和食の手法を加えた独創的な料理。箱根の自然をテーマにしたプレゼンテーションも楽しい。

右:イタリア製の上質な家具を配したレジデンスの「プレジデンシャルスイート(1201)」。窓からは、季節ごとに異なる表情を見せる山々を望むことができる。

左:アートが飾られたエレガントな趣のダイニング。

旅館くらしき

歴史と文化の香りが漂う街として知られる倉敷美観地区に位置する、江戸時代からの砂糖問屋として栄えた旧家の母屋と砂糖蔵、米蔵、道具蔵を改装して作られた宿。重厚な柱や梁、屋根の本瓦葺きや白壁、シャープな直線が美しい格子窓などを当時のまま生かした空間は、歴史的建造物としての味わいがあり、

多くの文豪や芸術家に愛されてきた。牡蠣や鯛、真だこなどの瀬戸内海の味覚をはじめ、年間を通して豊かな食材に恵まれた土地ならではの懐石料理にもファンが多い。

岡山県倉敷市本町4-1
8室

オーベルジュ 薪の音 富山

世界遺産として知られる五箇山、白川郷合掌集落にほど近い里山にある1日3組限定のオーベルジュ。田畑と集落からなる周囲の農村地域に溶け込むように佇むこの宿には、食材の宝庫と称される北陸地方の素材を使った極上の料理を目当てに、国内外から美食家たちが訪れる。自家栽培の旬の野菜や、薪火を使ったかまどで炊き上げるご飯が評判の朝食も格別の味わいだ。全客室に外を望む風呂が付いており、湯船に浸りながら素朴でどこか懐かしい里山の風景を楽しむことができる。

富山県南砺市野口140
3室

ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 仙石原

東京の老舗フレンチ「レストランひらまつ」を原点とする、スモールラグジュアリーホテル。東京から車でたった1時間半ほどでありながら、森と草原に囲まれた日本屈指のリゾート地である仙石原高原に立地している。2016年冬に産声をあげた本館に続き、隣接地に別荘のように過ごせるレジデンスが2019年秋にオープンした。日本全国から最高の食材を集めて作る極上の料理に加え、全ての部屋に美肌の湯として名高い温泉風呂が設えられているのも魅力。温泉と美食に浸る特別な時間を過ごせる。

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-337
20室

家庭画報国際版 増刊号刊行予定のお知らせ

2020年7月発売予定

東京 スペシャル 2020

2020年7月、家庭画報国際版より「東京スペシャル 2020」が刊行されます。

受け継がれてきた伝統と、近未来へとひた走る独創的でユニークな貌を併せ持つ、世界でも類を見ない都市・東京。

東京が持つデュアリズムを、様々な側面からご紹介していく特別な1冊です。

*特集は変更になる可能性があります