

日本調理師協会 監修

2008
如月

味人 aji-bit



味の見聞録

知多半島 海のしょうげつ(愛知・知多) 村上誠

日本料理 太一(青森・八戸) 宮崎悦郎

魚心亭(青森・法皇温泉) 三上郁雄

鶴林よしだ(大塚・心斎橋) 舩田篤史

ハイアットリージャーズ 東山(TOUZAN)(京都・東山) 藤口晃一

特集 青森味人紀行

神田川俊郎先生が出合った

味、技、心

味な宿 昂ロマンリゾート

風光明媚なリゾートで味わう

リラックサスの時間と

真心あふれる癒しの会席

味な宿

風光明媚なリゾートで味わおう リラックサスの時間と 真心あふれる癒しの会席

兵庫県・佐用町に150万坪の広大なリゾートを展開する「昴ロマンリゾート」。緑あふれる豊かな自然のなかに、会員制コンドミニアム、分譲別荘地、一般利用者向けホテル、天然温泉、レストランやゴルフ場が点在するこの地で、美食とリラックサスのひとときを過ごした。

ゴルフクラブの レストランで味わう会席料理

中国自動車道の「佐用IC」をおりてすぐ、広大なリゾートの玄関にたどり着く。その敷地内にある「佐用ゴルフ倶楽部」のレストランでは、旬の素材



盛り(水雨)の「車海老 キヤビア」は、氷水の中で活アにした伊勢海老の透き通った身が美しい。



食前酒「雷見酒」と先附(冬珍味)は、鮫鱈肝、小白子、雲丹みそ、いかなごき煮、いくらを添えて

材を生かした会席料理が味わえる。厨房で腕を振るうのは、活魚料理をはじめ、日本料理中心に仕事をしてきた寺谷栄樹料理長。地元・佐用出身という料理長に、「雪どけ」と名付けられた冬のコース料理を作っていた。

コースの始まりは、にこり酒

で作った純白の食前酒。スノースタイルのカクテルを思わせる趣向が目を引き。先附は冬の珍味5種。鮫鱈の肝、いくら、ふぐの白子、播州らしいイカナゴのくき煮。雲丹みそで和えてあるのは鮫鱈の腸だ。

造りは車海老の甘みや旨み、食感を堪能してほしいと、食べる時間から逆算して仕事にかかる。「氷水の中で活メにするタイミンクが難しいんです。身がきれいな透明になったところを召し上がっていただきたい」と料理長。キャビアだけを添え、あえてシンプルに供す。



粟と青海苔で淡白な味わいにアクセントをつけた焼物「飯鮓の幽庵焼」。



焼物「百合根しんじょう」は、百合根のなめらかな舌触りを銀船の上品な味わいが引き立てる。



焚合せ(賀正)は、伊達巻き、数の子、梅人蔘、さぬさや、牛蒡、蓮、さぬかつぎなど、正月らしい一品に心がほっと和む。



(右) 替り鉢(冬季)「タラの鴨鍋仕立て」は、鴨肉のつくねの旨みが出汁に浸み込み、味わい深さを醸す。
(左上) 食事(北国)「鮭のぶら漬け」は、軽く炙った鮭とごはんの香ばしさに食が進む。
(左下) 菓子「雪どけ小豆 有田みかん」。



「佐用ゴルフ倶楽部」の寺谷栄樹料理長。五魚専門店につとめた経験から、鮮魚を見る日はことに嬉しい。



揚物(北国船)「帆立の挟み揚げ」は、海老と蟹のすり身を挟んで揚げた一品。



酢の物(雲華)「蟹身の流水巻き」。蟹身を柱割きにした胡瓜で巻き、6本を1束にまとめている。

一品一品にちりばめて

「1月といえば、新春。おせち料理をイメージしてみました」と出されたのは焚合せ。煮しめに欠かせない牛肉の牛蒡巻き、金時人参の梅、「黒っぽくならないように」と、サフランを入れて焚いた蓮根、きぬかつぎと共に、正月らしい伊達巻きや数の子を添えることで華やきが生まれる。

「淡泊な上身に栗や青海苔を乗せて焼くことで、香ばしさをプラスしてみました」。替り鉢には「タラの鴨鍋仕立て」が登場。こっくり深みのある出汁が蟹とよく合う。鴨肉は苦手と敬遠する女性にも、このつくねは好評のようだ。

**常にお客の希望を叶える
真摯な姿勢で料理に挑む**

寺谷料理長が、常に大切にしているのはお客への心遣い。「食材のお好みはもとより、減塩や油を控えるなど、予約時にご要望があれば、できる限り対応するようにしています」。歯が悪い方のために食材を柔らかく仕上げたり、細かく切ったりと工夫を凝らす。

今回は、あえてベーシックな日本料理を心がけたという料理長だが、「和にこだわらず、洋食や中華の食材、調味料、手法なども進んで取り入れます」と柔軟な姿勢が頼もしい。「佐用は本場に星がきれいな所です」と語る料理長の料理は、安らぎを求めてこの地を訪れる人々の心を癒し続けるに違いない。



(右)「佐用ゴルフ倶楽部」のレストラン。窓の外には広大なグリーンが広がる。

(左)日本調理師協会名誉会長の神田川俊郎先生と麻生 繁会長が訪問し、会席コースを試食した。支配人の山本洋義氏、「佐用ゴルフ倶楽部」料理長の寺谷栄樹氏をはじめスタッフの皆さんと。

味な宿

広大な敷地内には、一般客が利用できる施設も充実。「佐用フュージョン倶楽部」は、小高い山を背景に、悠然と浮かぶ雲のようなフォルムを見せるクラブハウス。そこにある「ステーキハウス三田屋」では、国産和牛肉のコース料理を箸で気軽に味わえる。熱々の鉄板でたっぷりの温野菜とともに供されるステーキは、ボン酢でさっぱりとしただけ、炊きたてのごはんとも好相性。地ビールや地ワインと合わせてみるのも、ここならではの楽しみ方だ。

また、一般利用客のためのゲストルームは洋室と和室があり、全室バス・トイレ付き。ゆったりと広めの客室は居心地が良く、窓の外にはテニスコートなどリゾート地ならではの景色が広がる。ここを訪れたなら、ぜひ利用したいのが天然温泉「佐用の湯」。満点の星がふりそそぐ夜空の下、露天風呂に浸ければ、この上ない開放感と贅沢な気分。天然温泉の建物には、エステサロンや中華レストランが併設され、一般客も利用できる。たまには都会の喧騒を離れて、静かに休日を通すのも悪くない。そんな気持ちにさせる、魅力的なリゾートである。

一般利用客向けの レストランや宿泊施設も



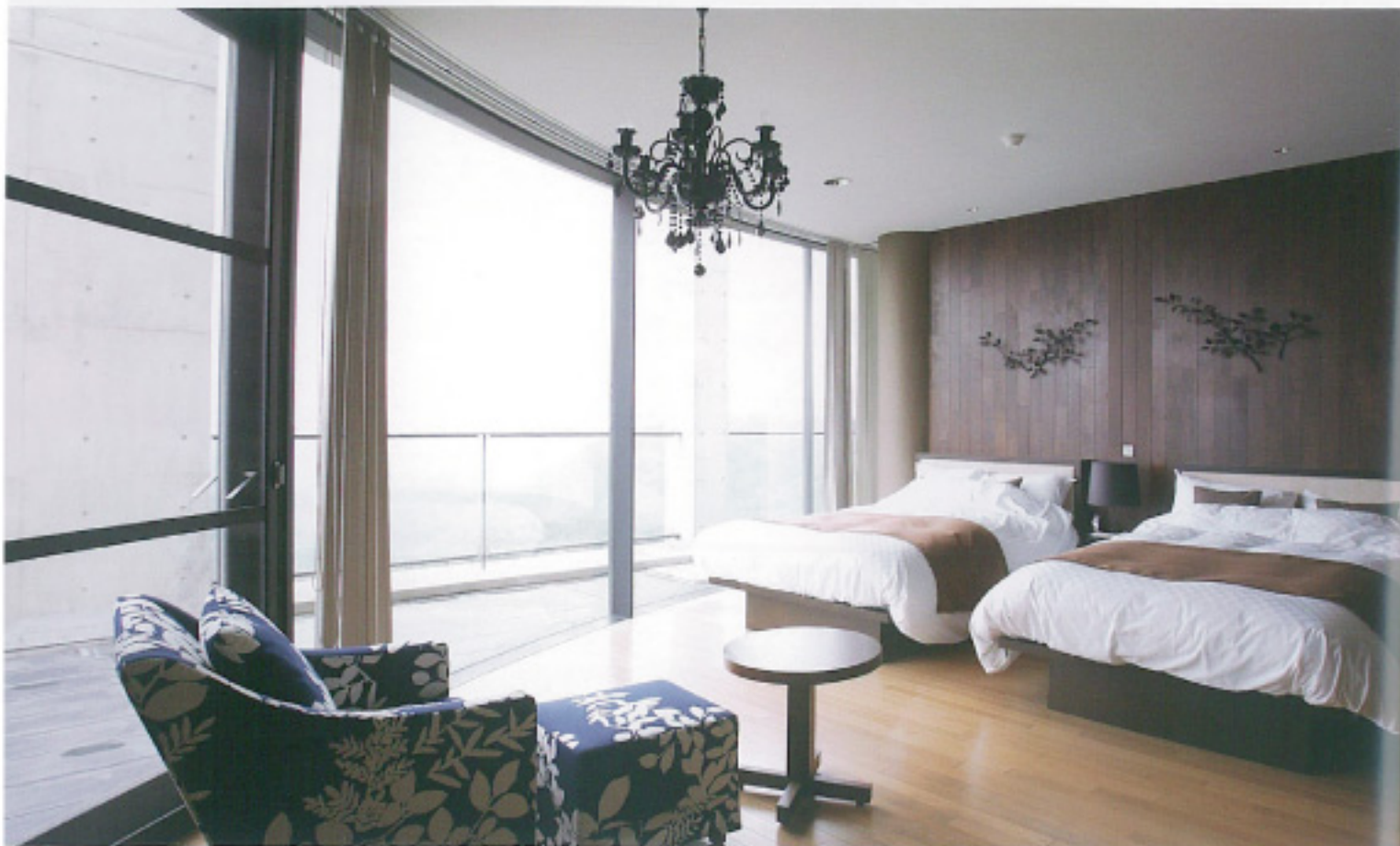
宿泊可能なゲストルームやレストラン「ステーキハウス三田屋」がある「佐用フュージョン倶楽部」は一般客も気軽に利用できる。



1. 地下1500mから湧き出る天然温泉「佐用の湯」。お湯がやわらかく、刺激が少ないため、万人に適した温泉として親しまれている。
2. 一般客も利用できるゲストルームは洋室、和室の2タイプ。広々とした間取りが居心地のよい空間を創り出す。
3. 「佐用の湯」の建物にある中国料理店「王福英館」では、料理人・王 有権プロデュースのアメリカンチャイニーズを味わえる。



高い天井と大きくとった窓が心地良い「ステーキハウス三田屋」。
ステーキ(100g) 3150円など、ランチメニューも。



部屋によって趣向の異なるインテリアが、上質な寛ぎの時間を演出する。窓の外に広がる豊かな自然も、心安らぐインテリアのひとつだ。



住所/兵庫県利用郡利用町全近353-1
 電話/0790-82-3800
 定休日/無休
 料金/会席3000円、5000円、7000円、
 1万円(ゴルフ場のレストランを利用)
 ゲストルーム:平日8000円、土曜・日曜・祝日1万円(素泊り・税込)
 交通/JR利用駅より車で約10分、中国自動車道利用ICより約3分

人向けのプランもあるという
 から、大阪や神戸からすぐ行
 ける別荘として利用価値が高
 いと人気だ。



ストーブのあるリビングに、大きなソファが置かれたグループの利用にも便利。

大阪から車で約1時間。
 自然豊かなリゾートへ

緑広がる高台に雄大な姿を見せるのが、建築家・安藤忠雄氏設計の会員性コンドミニアム。コンクリート打ち放しの建物はまさに独創的で、これから訪れる至福の時間への期待が高まる。

佐用の豊かな自然を器に、ゆったりと佇むコンドミニアムは、「自然と一体となった心に残るような空間体験」がコンセプト。光や風を呼び込むとともに、各部屋から山々が望めるように工夫されているという。室内も外観のイメージにふさわしく、高い天井やゆったりとした間取りが開放感を創り出す。部屋ごとに趣向が異なるインテリアも、洒落な竹まいと調和する洗練度の高さ。書斎、リビング、キッチン、寝室と、長期滞在を快適にする環境が揃っている。

そんな至福の空間を年間です定められた日数だけシェアできるのが「タイムシェアリゾート会員権」。法人はもちろん、個