

“これぞ”わが厨房なり

神戸市内から車で30分、世界最長の吊り橋 明石海峡大橋を渡れば、そこは大自然と海に囲まれた淡路島。瀬戸内海特有な温暖な気候と、豊かな風土を生かした多彩な食材から、太古の時代から『御食国』と呼ばれてきた。その淡路島で、生産者と一体となり、地産地消にこだわった料理を提供している総料理長がいる。今回、淡路島産食材の加工販売に拘った「沖物産」、淡路島で珍しい野菜・ハーブを作り続ける「フレッシュグループ」、淡路島産小麦で生パスタを販売する「淡路麺業」の3方にご協力いただき、ウェスティンホテル淡路 池野徹 総料理長に話を伺った。

ウェスティンホテル淡路
総料理長
池野 徹氏
沖物産株式会社
商品開発部 部長
入口 武司氏
株式会社フレッシュグループ
代表取締役
森 靖一氏
淡路麺業株式会社
五代目代表取締役 麵サルト
出雲 文人氏

「地方食材が大きな注目を集め地方の時代とも言われる昨今、総料理長はさらに一歩踏み込んだ地産地消に取り組まれているとお聞きしました。まずは総料理長の淡路産食材に対する思いをお聞かせください。

池野 淡路島というのは淡路産たまねぎをはじめとした野菜や淡路ビーフ、瀬戸内海で採れる魚介など、豊かな食文化に恵まれ、日本古来より「御食国」と呼ばれてきました。そのため、近隣の生産者の方々もそうした思いで食材を作っておられるので、その思いをくんでいくことが私たちの使命だと考え、ホテルの中でも淡路産食材を生かした料理をつくっております。

「今回お集まりの皆さまは総料理長自らが開拓されたのでしょうか。

池野 私はもともと北海道の出身で、2010年にこのホテルに着任しました。着任した当初は淡路産の食材について分からないことも多く、まったくの手探り状態でのスタートとなりました。最初は購買を通して食材を探していましたが、「生産者

の方々や直接話さないと分からない部分がある」との思いがあり、まずは取引のある皆さまをホテルにお呼びして一度話をしてみることにしました。

「それでは自己紹介を兼ねて、お一人お一人に話を伺っていこうと思います。まず入口さんから会社のコンセプトや特徴をお聞かせください。

入口 当社はもともと明治初期に創業した海産物問屋で、現在は淡路産食材の卸売と加工販売をしています。私は1984年に入社しましたが、当時は単なる仕入れ販売が中心で、旬の時期しか食材を取り扱ってもらえないという問題がありました。年間で1～2週間だけの取引では生産者の方々のためにもならないと考え、年間を通じた継続納品の仕組みづくりとして、食品の加工販売を開始いたしました。また、食の安全・安心をお届けすることが私たちの義務だと考え、2001年にはHACCP対応の食品加工工場を新設いたしました。その後もお客さまのニーズに合わせた施設の増設、更新、社員教育に努め、今はその設備と技術を生かしたオーダーメイド商品の開発

もしています。

「ウェスティンホテル淡路と共同で商品の開発などは？」

入口 ウェスティンホテル淡路さんとは開業当時からお付き合いがありましたが、池野総料理長が就任するまでは購買経由の既存商品の仕入れ販売が中心で、総料理長と直接お会いする機会はめったにありませんでした。

池野 それで直接お会いして話をしてみると、そうした個別のオーダーにも対応いただけるということで、それからは淡路産トマトのケチャップや淡路みかんのジャム、オリジナルレシピのメニューなど、共同で商品開発を行なっています。

入口 いろいろと聞いていただけなのでありがたいですね。私たちの思いだけで作った商品では、実際に使っていただける価格帯やクオリティーとマッチングしていない部分がありました。そこを1カ月、2カ月かけて何度も作り直しながら一緒に作り上げることで、お互いに納得のいく商品へと上げることができています。

「本当にwin-winの関係になっていま



ウェスティンホテル淡路 総料理長
池野 徹氏

1962年 北海道生まれ。81年 京王プラザホテル入社。その後、京王プラザホテル札幌、ラマダネッサンスホテル札幌、レストランリベージュ、ロワジュールホテル旭川（旧旭川パレスホテル）を経て、2010年10月ウェスティンホテル淡路 料飲部長兼総料理長就任。12年10月調理部長兼総料理長就任。現在に至る。

すね。

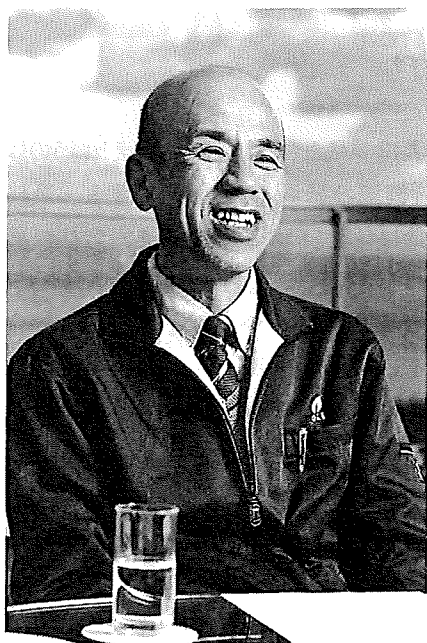
入口 私たちの基本的な考えというのは「機能の持ち寄り」なんですよ。最終的に料理を口にされるお客さまに対して私たちのできることを考える。私たちはシェフではないので、完成品としての料理を作ることはありません。一方で、食品の洗浄や皮むき、炒める、煮込むといった基本的な一次処理の部分、こうした調理の現場での対応が難しくなっている「手間」の部分に関しては、私たちでも肩代わりできますよね。

池野 調理の現場において、昔と今が一番違うのは人件費ですよ。最近では調理部門でもGOPをベースとしたキッチンマネジメントが求められます。さらに働き方改革や業界全体の人材不足も相まって、ホテル内部でそういった基本的な処理が難しい時代となりました。そこをNB（ナショナルブランド）商品で代用すると、どうしてもお客さまに伝わってしまうんですね。

「クオリティーを落とさずにサポートをされているということですね。次に森さんですが、ユニークな取り組みをされているようですね。

森 私たちのフレッシュグループですが、私も含めて全員が淡路島で新規就農した小規模農家で、複数の農家がグループを形成することで会社を運営しています。同じ志を持ったメンバーで連携をすることで、単独の農家では難しい販路開拓や資金調達、繁忙期の収穫選果出荷作業の人材の融通がきくので、新規就農者でも安心して定着できる環境づくりに努めています。

腕利きシェフと仲間たち



沖物産株式会社
商品開発部 部長
入口 武司 氏

□ 皆さんかなり珍しい作物を出荷されているとか。

森 各農家がカラースティックニンジンや芽キャベツ、チベアード、バジルをはじめとした各種ハーブなど、比較的珍しい野菜を中心に栽培しています。それを10軒20軒で行なうことで、年間を通して約40種類の品目を出荷できる状態を作っています。

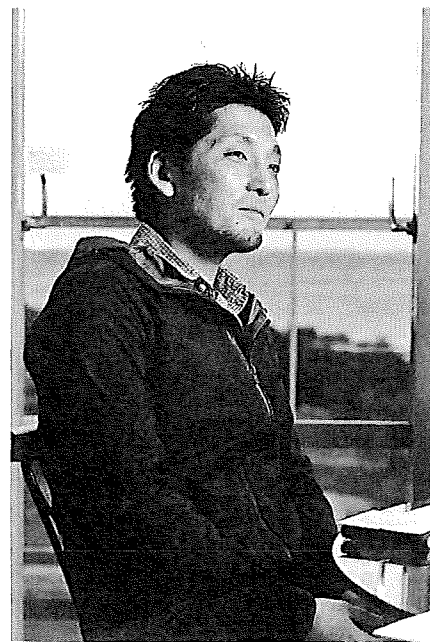
池野 ホテルを訪れるお客さまは、ここでしか食べられないものを期待してお越しになります。フレッシュグループのお野菜は、味もさることながら見た目も彩り豊かで、ホテルでもたくさん使わせていただいております。

□「インスタ映え」が取り沙汰される現在、そうした珍しい野菜はかなり引き合いが多いのではないのでしょうか。

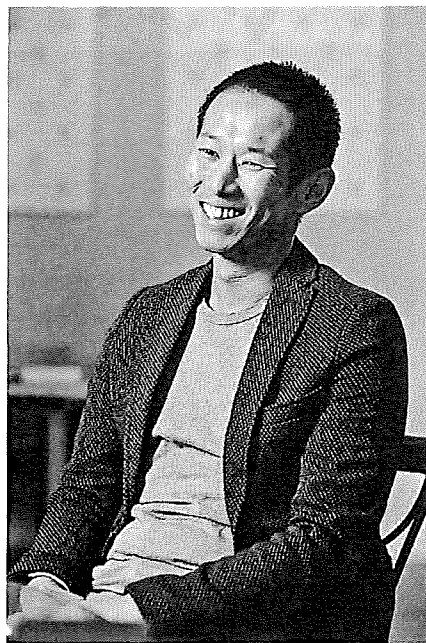
森 そうですね。最初は市場関係者や仲買の方から否定的な意見が多かったのですが、それでも地道に作っていったところ、少しずつシェフの方々から使っていただけになりました。今では種屋さんが話を聞きにくるほどの商品になりました。

□ そうした野菜を作り始めたきっかけは。

森 もともと実家が八百屋を営んでいたことから、野菜にかかわる事業を展開したいと考えていたところ、2009年に淡路島での新規就農者支援事業の存在を知り、移住することを決意いたしました。移住した直後は勉強のためにたまねぎやレタス、青ネギなどの基本となる野菜を栽培しておりました。ちょうどそのころ、人づてに池野総料理長をご紹介いただき、何度かお話をさせていただきました。その話の中で、細いニンジンやピーツ、ルッコラといった珍しい野菜を教えていただき、興



株式会社フレッシュグループ
代表取締役
森 靖一 氏



淡路麺業株式会社
五代目代表取締役 麺サルタント
出雲 文人 氏

味を持ったのがきっかけです。

□ 池野総料理長がきっかけだったのですね。

森 新しい品種に挑戦する際に、何もヒントがない状況では、完成品としての料理の状態がイメージできません。そこを一番理解しているのはシェフの方々ですので、まずはそうした方々と話をし、相談いただいたものに近い品種のものを探す、もしくは品種改良を行なうといったことをしています。通常、個別の農家だけではなく、小規模農家が連携を取ることで柔軟に対応することができ、ニッチな野菜やハーブなどの栽培を可能としています。

□ 続いて出雲社長にお話を伺ってはいかがでしょうか。生パスタの販売で国内の

レストランを中心にたいへん大きな支持を得ていますが、もともとどういった経緯で商品開発を行なったのでしょうか？

出雲 当社はもともと1909年に開業した小さなうどん屋で、お客さまにうどんを出す傍らで、近隣の飲食店を相手に麺の販売を行なっていました。その後、戦後になって製麺業を本格化させ、1970年代には1日1万食を製造するようになりました。しかし、1998年に明石海峡大橋が開通すると、大手の小売商社が淡路島に入ってきて、島外から安価な量産品が流入するようになりました。私は2006年に当社に入社しましたが、このまま価格競争を続けていても未来はないと考え、既存の商品の改良や新商品の開発に力を入れるようになりました。そうした試行錯誤の結果たどり着いたのが、この生パスタでした。最初は飛び込みや電話営業が中心で、片っ端から電話をかけては断られる形でした。でも、中には興味を持って使っていただく方もいらっしゃって、そうした方からの口コミや紹介を元に少しずつ取引先を増やしていきました。今では全国で約2000軒のレストランで使用いただき、一日約3万食、パスタの種類も40種類を製造しています。

□ 40種類の中で、何か最近のトレンドなどはありますか？

出雲 最近ですと、ローカーボやグルテンフリーといった健康志向の商品です。当社でもローカーボパスタとグルテンフリー対応の米粉パスタを開発し、たくさんのお問い合わせをいただいております。



□ テレビや雑誌を見ると、糖質オフという言葉が並んでいますからね。ウェスティンホテル淡路さんとはいつからのお付き合いだったのでしょうか？

出雲 5年くらい前、サンプルを持ってウェスティンホテル淡路さんに伺いました。そして池野総料理長と話をしたところ、「淡路麺業と言うなら淡路産小麦を使ったパスタは作れないのか」と言われて。それで「じゃあ作ってみよう」と、パスタ専用の小麦の栽培に挑戦いたしました。池野 瀬戸内海は小麦が盛んに作られていたエリアですが、そうした国産のパスタ専用の小麦って、全国でもほとんどないんですよね。

出雲 デュラム小麦という品種で、もともと国産での栽培は不可能だと言われていました。それがこの淡路島の温暖で日照時間が長いという気候に合ったみたいで、日本で初めて栽培に成功しました。池野 現在、当ホテルではビュッフェや宴会で生パスタを使っています。通常、ただ「パスタ」と言うとお客さまへのフック

になりませんが、そこを「淡路島産小麦の生パスタ」と称することにより、パスタ一つでも付加価値につなげることができます。通常のパスタよりもコストはかかりますが、お肉などのメインと比べるとコストは低いので、トータルとしてのコストを抑えることにもつながっています。

□ 皆さまのお話を伺っていると、ただ生産者と料理長という関係ではなく、一つのチームとして一体となって商品を作り上げていっていますね。それでは最後に池野総料理長の今後の展望についてお願いいたします。

池野 やはり最も重要なことは時代に取り残されないということだと考えています。その上で、いかにこの淡路の食材にこだわった料理を作れるか。その土地のものをこだわって使うからこそ、口にされる方からも評価していただけます。こだわり抜かれた淡路の食材、淡路にないなら兵庫県産、できる限り地産地消という形で100%を目標に目指していきたいですね。