



全国各地にある名高い温泉の中
でも、日本屈指の高温泉がこ
んこんと湧き出ている山陰湯村温泉。
その歴史は平安時代に遡り、慈覚大師
が開湯したと伝えられる。吉永小百合
さん主演のテレビドラマ「夢千代日
記」の舞台となったことで全国に名
を馳せ、撮影で使用された舞台セッ
トなどを展示する博物館「夢千代館」
や、杜氏館などに多くの観光客が足
を運ぶ。九八度の温泉が自然湧出し
ている湯村温泉の泉源「荒湯」では、
ゆで卵を作ったり、野菜を湯がいた
りできるため、湯煙が漂う中で地元
の人たちとも触れ合える。また、車を
走らせれば鳥取砂丘まで四十分、日
本のマチュピチュと呼ばれる竹田城跡

地域の魅力を伝える

和モダンの温泉宿

まで七十五分で行くことができる。

この温泉町で、旅館のおもてなし
とホテルのプライベート性を融合し
ているのが「**山陰湯村温泉 湧泉の宿
ゆあむ**」(三十六室)。宿名「ゆあむ」は、
湯治の意味をもつ「湯浴み」に、「編む」
という言葉が織り込まれた。館内には、
同県豊岡市の「豊岡杞柳細工の
照明」、小野市のそろばん時計や姫路
市の明珍火箸の風鈴など、この地の
伝統工芸品が随所に飾られ、おしゃ
れなインテリアとして宿をさらに魅
力的な空間にしている。

温泉露天風呂付スーペリアをはじめ



豊岡杞柳細工の照明

お客様の「食」の喜びを追求

山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ

奥村龍太郎



味の歳時記

人の命と健康を守る地域の食文化

地産地消の実践や食育活動などに精力的に
取り組む各地の料理人にスポットを当て、
それぞれの地域の歴史・文化と、そこに伝
わる郷土料理を紹介し、「安全・安心な食」
の重要性を広く発信していきます。

料

理長を務めるのは奥村龍太郎
氏である。奥村氏は一九八五

良き師に恵まれた料理道

め、和モダンツインなど現代のライ
フスタイルに合わせたベッドタイプ
の客室から、純和室まで用意してお
り、老若男女を問わず、好みの部屋
を選んで寛いでいただくことができ
る。男女別の露天風呂は、弱アルカ
リ泉で肌に優しく、身体の芯から温
まるため、癒し効果はもちろん「美
人の湯」としても知られている。

「**山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ**」
は総合旅行サイトの受賞歴も多彩で、
全国的な注目度も高い。今年、この
湯の町の宿泊施設は、新型コロナウイルス
の緊急事態宣言を受け、営業自粛を
余儀なくされた。しかし緊急事態宣
言が解除され、「**山陰湯村温泉 湧泉の
宿 ゆあむ**」は六月一日に営業を再開。
徹底した感染症防止対策により、安
心して宿泊できることが伝わり、客
足は確実に戻ってきている。



エントランス

年に山口県で生まれ、和歌山県で育つ
た。料理道を志して料理専門学校で
学び、十九歳で入店したのは、大阪市
の「日本料理 十方」であった。経営
者は「現代の名工」であり、黄綬褒章
を受章している尾崎滋氏。奥村氏は
良き師の元で修業を始めた。

同店は、弊誌『味感』の企画「旬
のヒント」が行われる会場となつて
いる。毎月、五名の料理人が渾身の
逸品を紹介する。尾崎氏は「このよ
うに良い料理に出合える機会を大事

※ソーシャルディスタンスを遵守し、
取材を行なっています。



がぬるくなっていれば、香りは絶対に立ちません。理想の温度帯で調理し、タイミングよく提供してこそ、香りが生きてきます」

四季がはっきりしている日本では、それぞれ季節の食材を楽しむことができる。食材に恵まれる湯村の地で、旬のものをうまく組み合わせ、ヘルシーな料理をお出しするのがモットーだ。

「春には、日本海のホタルイカや桜鯛、夏にはブランド岩牡蠣や白鳥賊のどぐろ、秋には香住蟹や鬼海老などの地エビ、冬には松葉ガニなど、さまざまな魚介類が獲れます」。直接買い付けに行き、質を見極める。

「地産地消の温かい朝食」として提供している「せいろ蒸し」は、低カロリーで健康志向のお客様にも好評だ。

地元との契約農家から仕入れる旬の新鮮野菜は彩りがよく、温野菜は冷え性対策になる。山陰の名産・エテカレイの一夜干しは、丁寧に骨抜きされており、作り手の手間や心遣いを感じずにはいられない。

心身ともに元氣になれるようなこのメニューは、全国のホテルや旅館などの宿泊施設で提供される朝食を競う「朝ごはんフェスティバル2018」（楽天トラベル主催）で兵庫県一位に輝いた。

「繰り返しご利用くださるお客様に深く感謝しています。心を込めて美味しい料理をお作りし、お客様に喜んでいただく料理人の仕事はそこに尽きると思います」と語る奥村氏。これからも日本料理の伝統を残しつつ、新しいアイデアも取り入れ、お客様に楽しんでいただける料理づくりに向けて、さらなる進化を誓う。



調理師とスタッフのみなさん

【後列左より】
西村 茂則 総支配人 奥村 龍太郎 料理長
森口 富士夫
アイアンドエフ・ビルディング株式会社 泉 邦治 代表取締役 社長執行役員
尾崎 滋

【前列左より】
上村 駿希 辻 拓実 水口 薫 森山 真隆



和モダンツイン

にし、しっかりと勉強しなさい。料理長になったときに絶対に役立つから」と教えた。料理を間近で見られることは大きな学びとなった。

東京や九州のホテル・旅館の厨房を手伝いに行く機会も多く、これも勉強になった。奥村氏は着実に腕を上げ、やがて向板、煮方を任せられるようになり、尾崎氏の元から巣立つ時を迎える。師の紹介により、兵庫県湯村温泉の「御やどゆもと」（後

の「山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ」に職場を移し、二十六歳で料理長に就任する。

「若くして料理長になったため、周囲には心配する人もいたようです。私自身、料理長が務まるのか不安もありましたが、その一方で、やってみよう」という気持ちもありました」と当時を振り返る。「御やどゆもと」の経営者が変わり、「山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ」となってからも、料理長として活躍を続けている。

尾崎氏は料理の知識と技だけでなく、「人間性を磨きなさい。上に行けば行くほど、気をつかわなければならぬ。相手の気持ちを考えるように」と言いつて弟子を導いた。奥村氏は常にお客様の思いを感じ取ろうと努め、ホールやフロントのスタッフの気持ちも考えて動く。弟子に対しても同様で、一人ひとりの個性に合わせた指導を行い、それが高い連携力につながっている。仕事に追われる日々であっても、師の教えの数々が今に生きており、師への感謝を忘れない。

大切なのは「温度」と「香り」

衣食住の中でも食は、健康と命に深くかわりを持つ。その重みを胸に、奥村氏は自身の技を「味」に伝え、顧客満足を獲得することに余念がない。

「料理の見た目がきれいで、美味しいのは当たり前だと思っています」と言い切る。「調理に際して最も大切になっているのは、温度と香りです。例えば椀物の蓋を開けたとき、料理



温泉露天風呂付スイーペリア

山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ



【交通アクセス】

○お車をご利用の場合

- 大阪・京都（約3時間）
中国道→舞鶴若狹道→北近畿豊岡道→9号線にて
- 神戸（約2時間半）
阪神高速→姫路バイパス→播磨連絡道路→北近畿豊岡道→9号線にて

○特急バスをご利用の場合

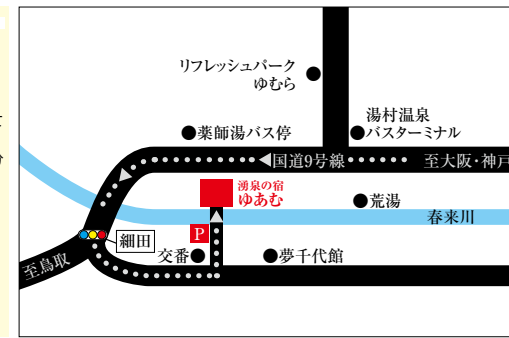
- 大阪（三番街）…約3時間30分
- 神戸（三宮）…約3時間15分
- 八鹿…約1時間15分

○電車・バスをご利用の場合

- JR大阪駅→JR浜坂駅下車→湯村温泉行バスで約25分→薬師湯バス停下車（徒歩すぐ）
- JR八鹿駅下車→湯村温泉行バスで約75分→湯村温泉バスターミナル下車（徒歩3分）

○飛行機をご利用の場合

- 羽田空港（東京）→鳥取空港…約1時間20分→鳥取空港より湯村温泉行きバスで約1時間



TEL 0796-92-1101
〒669-6821 兵庫県美方郡新温泉町湯1610
https://www.yukemuri.co.jp

泉 邦治

公益社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫

トップの知恵を日本の知恵に

食文化の発展と郷土料理の継承に尽力するホテルや料亭などのマネジメントクラスの方に、その事業活動や社会貢献活動の現状と今後について語っていただき、地域社会の活性化に役買っていきます。

料理人など職人さんに対する敬意が必要だと思
い、異業種の会社と同じようなシステムづくりが
できないかと考えました。日本旅館や日本料理
の文化を大切にし、それを残せることは私の何
よりの喜びです。

日本の旅館文化や日本料理を残すための組織改革を推進

大切なのは敬意、そして互いに誇りが必要

森口

本日は、兵庫県の「山陰湯村温泉湧泉の宿 ゆあむ」さんに伺いました。都心や、名だたる観光地でホテルを経営されておられますが、最初に御社の歴史からお話しいただけますでしょうか。

泉

当社は私の父が一九七三年に設立し、以来、不動産事業として大阪市梅田地区において賃貸事業所ビルを経営しています。またホテル事業については、一九八三年にサンルート梅田、一九八八年にサンルート小松を開業。さらに二〇〇六年には栃木県日光に、二〇一三年には当地に、二〇一四年

森口

泉

泉社長ご自身はどのようなキャリアを積んでこられましたか。
私は一九七〇年に神戸市で生まれ、一九八九年にアメリカの大学に留学し、観光学科で学びました。しかし、阪神・淡路大震災で故郷が被災したため、復興のボランティア活動をしたように帰国。その後、建築工事会社勤務を経て、当社の子会社に入社し、



山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ 外観

森口

当時開業したばかりのホテルサンルート閑空（後に売却）のレストランでサービスの仕事に就きました。レストランの現場で働かれたわけですね。得るものもご苦労も多かったのではないのでしょうか。

泉

このとき、ホテルレストランでのサービスの厳しさを味わいました。同時に、改革しなければ、この業界はいずれ行き詰まるのではないかとと思うようにもなりました。私はもともと後を継ぐつもりはなかったのですが、そのとき考えが変わり、「日本のサービスの働き方を変えながら、成功する会社にする」という夢を持ち、後継する決意を固めました。

森口

どのような問題を感じられたのでしょうか。具体的に教えていただけますか。

泉

日本のおもてなしは素晴らしいと思います。ただ、アメリカで暮らした

森口

経験が影響しているのかもしれないが、ホテルの経営者サイドと従業員の間に対等という意識がありません。料理人など職人さんに対する敬意が必要だと思い、異業種の会社と同じようなシステムづくりができないかと考えました。

泉

確かにかつての旅館や日本料理店などには、従業員は奉公人、というような封建的な考えがあったと思います。雇用側と雇われる側の双方が、プロフェッショナルとしての誇りを持たなければならぬと思います。

森口

そのシステムづくりのために、どのような策をとられましたか。

泉

早々に着手できたわけではありません。その頃バブル経済が崩壊し、当社は谷底を経験しました。幸い、周囲の方々に助けていただき、奇跡的に生き残ることができました。その後、日光に引き取り手のないホテル

森口

泉

があるとき、それは、私が一からかわってリニューアルオープンするホテルとなりました。実は、社内には「なぜそんな遠方に進出するのか」と反対の声が多かったのですが、私には日本の旅館文化を少しでも残したいという強い思いがありました。日光も素晴らしいですね。中禅寺湖大鳥居の近くなんです。

森口

本当に素晴らしいところですね。それまで父も海外を含めたホテル事業を展開していましたが、それらはビジネスホテルやシティホテルであり、いわゆる「一泊二食付き」の宿を始めたのは日光のホテルが最初となりました。インターネットによる集客を中心にして効率化を図る一方、要となる料理やサービスの質をしっかりと保つコンセプトで経営したところ、堅調に利益を出し続けています。そのとき、本格的な和食にかかわる仕

対談



封建的な時代には、料理人を安易に変えることが少なくありませんでした。しかし時代は変わりました。ホテルや旅館のオーナーさんには「料理人を育ててください。自分のところ好みに仕込んでください」とお願いしています。



公益社団法人 日本調理師連合会 会長

森口 富士夫



アイアンドエフ・ビルディング株式会社 代表取締役 社長執行役員

泉 邦治



事をするなら、宿泊事業とセットにしたスタイルの日本旅館にすることこそが、これから生き残る策になると考えました。

成功に至った要因は何でしたか。

やはり「現場社員の仕事におけるストレスの軽減」であり、敬意を持ち続けることです。特に料理人さんとの円滑なコミュニケーションに努めました。

フラットで透明性の高い組織にされたわけですね。

自分が社員のストレスの「もと」になりたくないんです。とりわけサービス業では、お客様からいろいろお叱りを受けます。社員には「そういうストレスは、むしろ受けるべきで、それを糧にするように」と言っています。

ただ、お客様に鍛えられる域までいける若者が多くはないんですよね。私は、数々の舞台で料理長を務めてきた経験から「料理人にはいろいろ大切しなければならぬことがある」とよく話しています。それは、部下、

オーナー、お客様との勝負です。第一は、部下を使いこなす勝負。第二に、ゴマをするのではなく、正攻法でオーナーに気に入られること。そして最後にお客様との勝負が待っています。なるほど。勉強になります。

ホテルや旅館のオーナーさんには「料理人を育ててください。自分のところの好みに仕込んでください」とお願いしています。それこそ、封建的な時代には、料理人が少しでも気に入らなければ、すぐに代わりの料理人を雇い直したのですが、今はそんな時代ではありません。

おっしゃる通りですね。



フロント

その技と味に、成功を直感

こちらの奥村龍太郎料理長は、若いですがなかなか考えた料理をしていますね。良い腕をしていますよ。

ありがとうございます。「山陰湯村温泉 湧泉の宿ゆあむ」の前身となる「御やどゆもと」の料理長であった奥村さんと出会ったとき、若いながらも、地元産の食材を生かし切れる技術をもっていることに気づき、施設のコンセプトを料理中心にしていけると直感しました。そして日光に続く二軒目の温泉旅館のリニューアルオープンにチャレンジし、誕生したのが「山陰湯村温泉 湧泉の宿ゆあむ」です。

奥村料理長は料理の強弱のつけ方を分かっているんですね。もちろん味付けもですが。

私も、味付けがすごくいいと思います。技術力はもちろん、自分はまだまだ〴〵と思って吸収する力を持っているのが長所です。当社にはメディアアセールス課の専任スタッフがおり、料理については素人ですが、「今こんな料理が目目されている」などの情報を料理長に伝える役割を担っています。料理長はそれに真剣に耳を傾けてくれます。

それは、まさしく長所ですね。天狗になる者はいずれ潰れますが、謙虚さをもって仕事に取り組んでいると、大きく成長します。本当に風通しの



露天風呂

良い組織ですね。

ちなみに父はアメリカナイズされた考え方をしており、社内では「社長」「部長」などの役職名で呼ばず、名前で呼ぶことをルールにしました。肩書というのは、あくまで会社での役割であって、人間の上下関係を持ち込まないという発想です。父は先代社長であり、その時代に「泉さん」と呼ばれていました。私を「泉さん」と呼ぶとややこしいので、社員には「邦治さん」と呼んでもらっています。これまでいろいろなところを取材させていただきましたが、そのようなお話をお聞きするのは初めてです。途中入社した社員は戸惑うようです。私自身、自分が人の上に立っている〴〵

意識は全くなく、むしろ一番底の部分で支えていく立場にあると思っています。

そのような社風であれば、料理人も含め、若手はヤル気が出てくるでしょう。料理長にはどのような料理を出しするようおっしゃっていますか。

「お腹を一杯にしていたくことが目的ではない」と言っています。

おっしゃる通りですね。

お客様が何をして生活されているか考えると、やはり「健康」でしょう。日本料理は本来、体に良い内容になっているはずです。肉も魚も大切な食材ですが、「野菜の味を引き出してほしい。朝晩あわせて四十種類以上の野菜を使うように頑張ってください。うまくバランスをとってメニューづくりを」と願っています。

総合旅行サイトの賞を獲得されたそうですが、そういった心配りが実を結んだんですね。



地域貢献についても考えておられるのですね。〴〵について、私が一番心配しているのは、訪日外国人旅行者が急増した影響を受けて、日本人が本物の日本料理を食べなくなってきたことです。それに働き方改革によって職人を仕込めない状況にあります。このままでは三、四十年後、天ぷら定食や造り定食ぐらいしかできない職人ばかりになってしまします。料理界に限らず、さまざまな業界がこの問題に頭を悩ませています。指導者がみんな諦め、やり過ぎそうとするのが怖いんです。これからのことが案じられます。

偉そうなことを言っただけですが、働き方改革を十把一絡げにとらえてはならないのだと思っています。〴〵もっと仕事がしたい。修行したい〴〵

と書いていても、言えなくなってしまうような時代になっているのではないのでしょうか。確かに従業員のやる気を悪用する経営者もあり、法律の趣旨はそれを罰することであり、本来の修行や練習を「なくせ」と言っているわけではないんですね。働き方改革を受け止めながら、より良いシステムを作れる会社にできれば幸いです。仕事で緊張する部分や辛い部分は多々あると思いますが、それと同じくらいリラックスする部分も社員にもってほしいですね。「改革」と言うとき、それは言い過ぎですが、そのようなモデルを作っていけることを願っています。

おもてなし全体に関して目標にされていることはあります。

温泉宿という点、ひと昔前は男性のお客様を中心にした発想の接客でした。でも、私は女性が好まれる宿づくりをすることが、結果としてどなたにも必ず満足していただける宿になるのではと思っています。

確かに時代とともに、求められるサービスの傾向が変わってきていますからね。後継者不足や経営難など厳



但馬

初秋の御献立

食前酒

香住鶴柚子酒ソーダ割

先付

満月寄せ
兎長芋 雲豆腐 丘ひじき
山葵 旨出汁

椀物

鼈真薯 焼栃餅 焼葱
大黒占地 紅葉人參
枯れ葉馬鈴薯 露生姜

造里

牛舌刺し
かもじ葱 赤紫蘇 加減酢
本鮪 鬼海老 白烏賊
鯛唐墨まぶし
岩茸金箔 本山葵 土佐醤油

八寸

無花果白和え最中
新いくら玉
鰻の子紅葉寄せ
零余子団子 南瓜餡
甘海老酒盗和え 浅葱
金目鯛小袖寿司
但馬鳴八幡巻き

焼物

子持鮎山椒焼き
但馬牛・松茸 塩麴鬼卸し 花穂
焼栗茶巾絞り 松笠銀杏 茗荷

油物

太刀魚出石揚げ 里芋雲丹東寺揚げ
赤万願寺玄米揚げ 薩摩芋煎餅
酢橘 紅葉卸し 煎り出汁

酢物

天然鰻大原木
汲み湯葉 アマランサス
土佐酢ジュレ

焚合せ

菊蕪 秋茄子赤ワイン煮
菊葉冬瓜 蟹餡
柚子

食事

白米 新温泉町産棚田米

香物

鯖へしこ 但馬牛肉味噌
あざみ菜 燻沢庵
砂丘辣韭

留椀

赤出汁 鬼蜆 天然なめ茸
三つ葉 粉山椒

甘味

葡萄ゼリー寄せ
マスカルポーネクリーム
きなこプリン
黒蜜

食前酒

さわやかに香る 地元・蔵元の柚子酒

奥村

本日は、「但馬 初秋の御献立」と題した
会席料理をご用意しました。食前酒は、
地元・香住区の蔵元の柚子酒と炭酸水を
同割にしたものです。

中村

柚子のさっぱりとした風味が感じられ、
美味しくいただきました。ありがとうございます。



奥村 龍太郎 料理長



中村 健治 監事

◆国民の食のレベルアップに貢献◆

日本の伝統料理である会席料理の食材と作り方を紹介することにより、
『食の不易流行』を伝え、そのノウハウを広く国民の食生活の向上に役立てていただきます。



先付

菊の節句と満月を思わせる胡桃豆腐

奥村

先付は満月寄せです。胡桃豆腐を台にし、
菊花をのせ、雲豆腐、丘ひじき、兎長芋、
山葵を盛り付け、旨出汁を張りました。

中村

ちょうどいい硬さの胡桃豆腐です。作り
方を教えてください。

奥村

昆布出汁七、酒一、味醂〇・五、塩一〇g、
吉野葛一〇〇g、蕨粉二〇g、当たった
みがき胡麻一合、胡桃二〇〇gを合わせ、
練りながら火にかけました。それをセル
クルに流し、固めました。

中村

雲豆腐はどのように作られましたか。

奥村

泡豆腐が作れる市販の粉末に豆乳を入れ、
泡立てました。夜月にかかる雲をイメー
ジし、竹炭で黒っぽい色を付けています。
縁をピンク色に染めた兎長芋がかわいら

中村

奥村

はい。栃餅をペースト状にし、それを香
りづけ程度に餅に合わせ、天火で焼いて
います。

中村

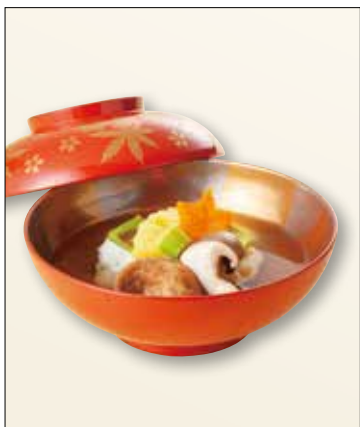
香りが良く、この吸い物に合っています。

奥村

大黒占地、紅葉人參、枯れ葉馬鈴薯はポ
イルした後、吸い地に浸けました。鼈出
汁と昆布出汁を同割にし、塩、淡口醤油
で味付けしています。

中村

良い塩梅です。きれいで美味しい吸い物
に仕上がっていました。



造里山・川
活かし切る豊かな地元の食材

秋川

「乾山写し」は秋にふさわしい器で、楽し
ませていただきました。また器に引けを
とらない御造里に感心しました。本鮪は
どちらで水揚げされましたか。

奥村

お隣り鳥取県の境港です。

秋川

脂の旨さや、赤身と脂身のバランスの良
さを感じます。とても美味しかったです。
ました。鬼海老は地元のものですか。

奥村

はい。日本海で獲れる希少な海老で、伊勢

います。塩麴鬼卸しをお付けしています。

美味しい焼き物です。塩麴鬼卸しは、甘さと辛さがマッチしています。肉と松茸の香りが相まった風味が感じられ、ほのかにお酒の匂いがある塩麴鬼卸しであっさりとしたことのできました。

奥村 焼栗茶巾絞りは、地元の丹波栗の実をクチナシで色付けし、薄蜜で炊き上げ、裏漉しをして、生クリーム少々を加え、茶巾で絞ったものです。ほわっとした感じで、香りのある茶巾絞りになっていました。松笠銀杏は、色も飛んでいません。この作り方を教えてください。

坂口 銀杏を素揚げし、薄蜜で松笠が開くまでじっくり炊き上げました。

坂口 銀杏、紅葉、栗、栃の葉を飾られ、里山の風景が想像されます。美味しい焼き物でした。

油物

器、そして料理から感じる
「但馬の初秋」

奥村 太刀魚出石揚げには、地元で獲れた太刀魚と、名産の出石蕎麦を使っています。この蕎麦を海苔で巻き、さらに太刀魚の身で巻き、ライスペーパーを付けて揚げました。
坂口 煎り出汁との相性の良さを感じます。里芋雲丹東寺揚げも申し分のない美味しさです。里芋はふわっと軟らか



く、周りにはカリカリとした食感があり、雲丹の香りも楽しめました。この作り方をご説明ください。

奥村 里芋を戻し、炊き上げ、半分に割り、切断面の中央をくり抜き、地元で獲れた赤雲丹を生のまま射込みました。そして湯葉で包んで揚げました。赤万願寺は、赤みが見えるよう下半分に玄米を付けて揚げています。

坂口 薩摩芋煎餅は船をイメージして作られたのでしょうか。

奥村 はい。薄くスライスし、揚げる際に少し曲げて船の形を作りました。一つずつ揚げなければならぬ大変な仕事だったと思います。焼物にしても、油物にしても、器をはじめ、山海の幸を盛り込まれた料理の色合いから「但馬の初秋」を感じました。ありがとうございました。

酢物

天然鰻を使った贅沢な逸品

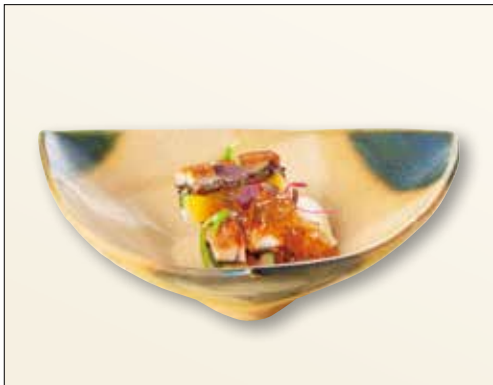
奥村 矢田川で一本釣りされた天然鰻を開いて蒲焼きにしました。胡瓜、大根、洋人参、黄色の人参を細く切り、鰻と長さを揃え、束ねて三つ葉で巻き、大原木としました。アマランスの芽をのせています。

中山 アマランスについて説明してください。

奥村 ヒユ科の植物で、葉や芽、種子を食べることが出来ます。

中山 汲み湯葉はどのように調理されましたか。

奥村 吸い地でさつと炊いています。
中山 土佐酢ジュレの味わいも良く、初秋のふさわしい酢物でした。美味しかったです。



焚合せ

菊を模した野菜がまとう
香住蟹の餡



中山 賀市 監事

中山 見た目からきれいな料理です。菊蕪の調理法からご説明ください。

奥村 蕪を菊の形に剥き、蕪の下部をくり抜き、下茹でして戻しました。御造里で使用した白鳥賊のゲソを叩き、蕪に詰めて炊き上げました。秋茄子は甲州煮のイメージで、地元の丹波ワインで炊いています。

中山 冬瓜はどのように調理されましたか。

奥村 冬瓜は、菊葉に剥き、表面を炭酸塩でこすり、十五分ほどおいた後、さつとポイルし、氷水に落としました。その後、蒸し器で蒸し上げ、吸い地に浸けました。

中山 蟹餡の割を教えてください。

奥村 出汁一〇に対して、淡口醤油一、味噌一、酒一、砂糖少々を入れ、葛を引き、地元産の香住蟹（ベニズワイガニ）の身を入れています。

中山 心が落ち着くような味わいを感じます。見た目、食感、味わいと、すべ





尾崎 滋 会長代行

奥村 美方郡の山奥に棚田があり、中でもひととき美味しいと言われている最高ブランド米の棚田米を炊きました。お米が立っています。炊くときに注意しなければいけないことは何でしょうか。

尾崎 水を若干少なめにすることです。香

食事・香物・留碗・甘味 一貫して地産地消を実践

ての面で申し分のない焚合せでした。ご馳走様でした。



奥村 味・量ともに申し分ありません。留碗にはどのような味噌を使いましたか。

尾崎 丹波黒豆の入った赤出汁の味噌です。鳥取県の東郷湖で獲れた鬼蜆は大粒で、味が良いのが特徴です。また隣の小代^{おしろ}の山でとれた天然のなめ茸

奥村 白粗味噌、もろみ味噌、酒、味噌、卵黄を合わせて練り上げ、一頭買いたした牛の筋を漬け、ミンチ状にしました。地元産のあざみ菜は軽く塩漬けにし、燻沢庵は、地元の燻製専門店から仕入れました。大ぶりで知られる鳥取砂丘辣韭は紫蘇漬けにしています。

尾崎 物の一つとして、地元の鮮魚店が手作りしている鯖へしこを仕入れました。生の鯖へしこは、とても美味でした。但馬牛肉味噌はどのように作られましたか。

森口

地元の食材をうまく取り入れ、秋の素材をふんだんに使われています。このような料理は必ずお客様に喜ばれますし、実際、高評価を得てお

全体的な感想

奥村 牛乳を温め、きなこ、砂糖、生クリームを加え、ゼラチンで固めました。黒蜜を掛けて召し上がっていただきます。

尾崎 地元産の食材を一貫して使われています。大変勉強になりました。

を使っています。

尾崎 きなこプリンは珍しい甘味だと思います。作り方を説明してください。



アイアンドエフ・ビルディング株式会社 代表取締役 社長執行役員 泉 邦治氏、総支配人 西村 茂則氏、山陰湯村温泉 湧泉の宿 ゆあむ 料理長 奥村 龍太郎氏と連合会役員



森口 富士夫 会長

れます。実に良い会席料理です。ありがとうございます。一句詠みました。垂れす、き香住の海やわさび添え

(敬称略)