



4th gourmet award

料理人の調理技能向上を目的に始まり、4回目を迎えるかんぼの宿グルメアワード。普段顔を合す事のない各宿の料理人たちが腕を競う、切磋琢磨の機会となっています。今年のテーマは「包む料理」。審査委員は委員長の服部幸應先生、日本郵政株式会社の篠田専務執行役を含む5名。予選大会を突破した7つの宿が決勝大会に臨みました。

かんぼの宿
グルメアワード



かんぼの宿 淡路島

〔兵庫県〕

坂本貞夫さん

3位

秋の彩り包み
in 淡路島



見て楽しい、食べて美味しい包み煮

玉ねぎの甘みと、穴子の骨からとっただしが優しい味わいの一品です。「食材に火が通るまでの時間を整えるために、下ごしらえを工夫しました」と坂本さん。玉ねぎはオープンでホイル焼きにし、伝助穴子、えび、明石たこはさっと熱湯をかけて霜降り。卵も崩れないように温泉卵にして卵黄のみを包んでいます。味のアクセントに七味と粉山椒をかけてアツアツの状態いただきます。



かんぼの宿 阿蘇

〔熊本県〕

古木つばささん

2位

阿蘇の雲海 花籠盛り



雄大な阿蘇の秋を料理で表現

宿では若手ですが、自ら今大会に立候補した古木さん。料理のイメージを考え、試作してはスタッフに試食してもらい、クリームソースと和風のだしが合わさった奥深い味わいに仕上がりました。「こつこつと料理に取り組む女子力を見せつけられました」と服部先生。だんご麵をパスタのように使ったり、残ったソースを付け合せのフランスパンにつけて食べさせる、などのアイデアも好評でした。



料理人歴43年の経験を発揮し、
「甲斐を包む玉手箱」を創作

「竹筒を開けた時にびっくりしてほしい」と今回の料理を考えた萩生田さん。「一皿の中に五味が入っており、食材との相性、味のバランスも工夫されていました」と服部先生。食材を包む身延湯葉にもわさび醤油が塗られていたり、丁寧な仕事が光りました。また、高く評価されたのがプレゼンテーション。「前日に宿の中庭で拾ってきた」という銀杏や栗、ドングリなどに彩られ「秀逸でした」と篠田専務執行役も絶賛。料理を盛りつけた竹筒も自作です。



かんぼの宿 石和

〔山梨県〕

萩生田清志さん

1位

甲斐を包む玉手箱



初の2年連続優勝！

「光栄ですし、選んでいただいた感謝の気持ちでいっぱいです」と萩生田さん。服部先生は「昨年からはまた実力を上げていらっしゃる。次回出場したらまた優勝がもたせません」とコメント。



次々と食材を捌き、料理を作っていきます。無駄のない、流れるような動きに審査員も注目。試食審査では、審査員一同「美味しい」と口を揃えました。

かんぼの宿 淡路島

丘の上を経つ全室オーシャンビューの宿。最上階にある展望風呂からは、温泉に入りながら播磨灘を見下ろす事ができます。夕食は旬の魚介を使った会席料理など。

〒兵庫県淡路市富島824 ☎ 0799-82-1073 和室22、洋室17、和洋室1 / 大浴場 電車 JR山陽本線三ノ宮駅、舞子駅、大阪駅から高速バスで北淡ICバス下車、同バス停から無料送迎あり(要予約) 車 神戸淡路鳴門自動車道淡路ICから約20分

かんぼの宿 阿蘇

阿蘇カルデラに抱かれた絶好の立地。すべての客室から阿蘇五岳が臨めます。中岳火口や根子岳にも近く、阿蘇観光の拠点にぴったり。宿に着いたら、熊本の幸をふんだんに使った夕食と12種類の浴槽を備える温泉が待っています。

〒熊本県阿蘇市一の宮町宮地5936 ☎ 0967-22-1122 和室42、洋室24 / 大浴槽、露天風呂 電車 JR豊肥本線宮地駅下車、タクシーで約5分 車 九州自動車道熊本ICから約60分

かんぼの宿 石和

甲州盆地の中心にあり、武田信玄にゆかりのある甲府や国の特別名勝に指定された昇仙峡、また季節のフルーツ狩りに行くのにも最適。南アルプスを一望できるレストランでは旬の食材や地元野菜を創作した会席料理をいただけます。ぜひ、甲州ワインと一緒に。

〒山梨県笛吹市石和町松本348-1 ☎ 055-262-3755 和室29、洋室21、和洋室2、露天風呂付特別和洋室2 / 大浴場、露天風呂、家族風呂 電車 JR中央本線石和温泉駅から徒歩約7分 車 中央自動車道一宮御坂ICから約15分



「この大会が料理人の刺激となっているようで、全国的に料理が美味しくなっています」と服部先生。

包まれた料理の中には？
竹筒を開けると、美味しそうな香りとともに、玉手箱の湯気が立ち昇ります。中にはさらに身延湯葉の包みが。中には入っているのは、色とりどりの山梨の味覚です。牛肉は肉の旨みを引出すレーズン酢と醤油で、鮑は煮貝に、八幡芋はさつぱりとしたゆず味噌で。食材の味付けと調理法はすべて変えて作られているので、一口食べるごとに嬉しい驚きが楽しめます。

「難しいテーマをどう表現するか悩みましたが、思い切って山梨の味を包みました」と「かんぼの宿 石和」萩生田清志さん。経験と見事なプレゼンテーションで、「甲斐を包む玉手箱」が審査員の全会一致で優勝し、初の二連覇を達成しました。

審査委員長の服部先生が「石和と最後まで悩んだ」という「かんぼの宿 阿蘇」古木つばささんの「阿蘇の雲海花籠盛り」。ふわりとかけられた綿飴は阿蘇の雲海、じゃがいもを揚げて作られたのは花籠。陶板に火を入れると、綿飴が溶けて阿蘇の雲海が晴れ、花籠に入った食材で秋の収穫を表現しています。じゃがいものクリームソースがぐつぐつしたら、柚子胡椒をきかせた和風だしをかけて

柔らかく煮込んだ牛肉やズッキーニ、むかご、だんご麵などをソースにからめていただきます。大胆な演出と和洋の味を調和させた実力で審査員を唸らせ、見事優勝に輝きました。

「2年前の全国大会で逃した賞を受賞したい」という想いで今大会に臨んだ「かんぼの宿 淡路島」の坂本貞夫さん。耐熱フィルムに伝助穴子、えび、明石たこなどの海の幸と、淡路島の名産である玉ねぎをだしと一緒に包んだ「秋の彩り包み in 淡路島」。包みを石盤で数分加熱するとだしが踊りだし、料理が完成。包みを開くと柚子の香りがふわっと広がります。料理ができる過程も楽しめる点が評価され、3位に入賞しました。

今年の10月から「かんぼの宿 包む料理 おいしい秋祭」と題して、コンテストで各宿が創作した「包む料理」が食べられるキャンペーンを全国の施設で開催。詳しくはホームページで！