



くらしの特集

琵琶湖ホテルの秘味^{ひみ}つ

琵琶湖ホテルは滋賀県を代表するホテルのひとつです。県内外のお客様を持たずことは当然ですが、ISO14001を取得したり、琵琶湖の水環境に配慮したホテルとして有名です。今回は多くの食材を購入し、調理している琵琶湖ホテルレストラン部門の志村昌彦さん（西洋料理の副料理長）に琵琶湖ホテルの取り組みをお聞きしました。

よい食材とは

お肉や野菜といったレストランで使われる食材は、どういうものを選びます。

志村 そうですね。お肉に関しては健康な、運動量の多いお肉を使用したいと。野菜に関しては本当に無農薬、有機のものを主に使っております。

肉は運動量と言うのは結局、牛が放牧と言うか、放し飼いになっていて。

志村 そうですね。環境がよくて、ストレスのないと言つのですか、そういう環境の下で育てられたお肉がいいのじゃないかなと私は思っています。肉を買う場合とか、選ぶ場合、そういうことをよく肉屋さんと相談します。

野菜はなるべく無農薬のものをとおっしゃっていました。

志村 形には全然こだわっていないのです。ですから形が多少悪くても、大き過ぎてても、その野菜が、農家さんが心を込めて大切に育ててもらったものであれば、使用します。その方がおいしいですし、料理をする上でも、規格にそろったものよりもいろいろと頭を悩ませて使いますから、楽しみです。

お魚なんかはどうですか。

志村 お魚は、今は山陰の物をほとんど使っています。山陰の、鳥取県の米子、それと境港、この2つの港から直送でやっています。向こうのお魚は面白いです。私が山陰出身なものですから、なじみがかなりあってということなんです。一匹、使いたい部位で、要らない物、ごみまでを買う必要はないですし、きょうは骨でだしを取りたいなというときは、あらも頭もみんな送ってもらいます。要らない

部分は、よそへ回してくださいというふうに魚屋さんにはお話ししています。

それはISOの14001を取られたからだというわけではなくて。

志村 いえ、いえ。うちの場合、お客さまの入客数とごみ量が単価で出ますので。その毎日の計量が多いとか少ないとかということがありますので、そのへんでもかなり意識しながら、ごみ量を出すようにしています。できるだけごみは出ないように。余分な部分は、よそで使ってもらえる部分はそっちの方へ回していただきたいなと。

棚田の保全とグルメ米

レストランで使うお米の話ですけども、仰木（オオギ 大津市）あたりのお米



を使われているということですね。

志村 古くからの榎田は、かなり人間の手を入れないと、あれだけ立派なお米にはなつてこないと思います。やはり本当に水がきれいだと思います。環境もいいです。その辺でしようね、やはり。「自然を食べている」という感じがします。

榎田のお米に目をつけられたというのは、なかなか面白いな。これは1年間で何トンほど使われているのですか。

志村 榎田の米で7トンぐらい。ホテル全体では20トンぐらいで、まだまだ35パーセントぐらい。お米がもつとできればいいんですが、でももう限界でしょう。圃場整備をしていない榎田のお米を、ずいぶんこちらでお願いをしているので。

圃場整備していないというのは何か理由があるのでしょうか。

志村 未整備の榎田とかにはすごく生命体がいるんですよ。ただし、耕作放棄などで、その地区ではその環境とかが維持できなくて、お米の購入をすることで榎田の維持と環境保全するという会社としての立場を表明しましたので。レストランで食事の後、おいしいからショップで買って帰られる方も多いです。

手がかららないのがよい食材

ところで、料理に使う食材の第一条件ってなんですか。

志村 おいしいということが第一条件です。あまり手を加えなくてもいいということが、次に出てくるのです。ですからいい物であれば、あまり手を加えなくても、そのまま洗っただけで出せるとか、焼くだけで出せるとか、炊くだけで出せるとか、いくつもの工程を組み合わせて、それをおいしいものにしていかなくてはいけないということではなしに、簡単に皿に盛れる物であれば、その方が全体を考えると、もつと安くいい物をとということになりますから。

素材の選択が後に全部影響してくるのでね。そこは大きいですね、やはり。悪いものは燃料を使わないといかん、無駄な手間を使わないといかん、どんどん無駄にコストアップしていつていきますね。

志村 ひとつ、よくやるのですけれども、うち人参のムースとこののをやるのです。

人参のムースですか。

志村 はい。ちよつと食べていたきたいのですけれども。普通に買ってくる人参をグツと炊いていくのです。ふつう人参にはお砂糖を途中で足さないのだめなのです。ですがいい人参というのはそれ自体かなり甘みを持つ

ていますので、少し足すとか、全然足さなくてもいいという状態のものもあるのです。それを裏ごししまして、生クリームと合わすだけで、それが商品になってしまつ。(写真)



左からカリフラワーのムース
人参ムース・セロリラブ(のムース)

(読者の皆様には失礼ながら、代表で試食させていただきました。大変おいしかったです。) 志村 人参ひとつにしても、それだけ違ってくるのです。あと何か足さないとだめだから、これにはちみつを足すであるとか、砂糖を足すであるとか。こっちはかたや何も足さずにただ炊いているだけ。この違いが明らかに出てきます。という野菜の面白さというのですか、これはよくあります。ほかに、いろいろあると思うのですけれども。ムース類はいっぱいできます。人参もあります。セロリラブというのもありますし、カリフラワーもや



ります。玉ネギもやりませぬ。玉ネギとか人参とかはすごく極端に出てきませぬ。

上手な調理とは

例えば野菜を買った時、1つの料理に全部使えるということはないと思うのです。どのように使うと一番いいのだろう。どういう野菜が例えば一番使いやすいのだろうとか、教えていただけると。

志村 皮とか外の部分がありますよね。捨てがちですけども、私どものように大きなレストランになりますとかかなりそれが出てくるわけです。それを洗って置いておいて、スープのベースに使うわけなのです。外側はすべて残しておいて、それを野菜だけを集めて、1回お水を入れて、塩を入れて、コトコト炊いてしまふ。それをこすだけで、すごい野菜のエキスのじゅうぶん入ったスープが出るんじゃないですか。それをベースにお肉を入れるであるとか、カブならカブをそのスープで煮込んで、カブのスープにしてしまふ。大根のスープにしてしまふ。白菜でしたら、外側はぐつと一緒に巻いてしまつて、白菜のステーキのように丸くして使つたり、というようない方もしまふ。

皮だけじゃなくて、余った物も煮込まれるわけですか。

志村 大根でしたら頭の葉っぱの部分がありますよね、この部分。白菜でしたら外側、キヤベツも外側。人参でしたら皮をむきますよね。皮と一緒に残します。それである程度の大きさにバサバサと切つてしまつて、水をダアツと入れて沸騰させて、だいたいこれで30分から40分ぐらい。それで、いいだしが出ます。いろいろと強い野菜、弱い野菜というのがありますから。

強い、弱いというのは。

志村 やはり人参とかだと、かなり味とかコクが強いですから、その辺がぐつと出てきませぬし、青物ばかり入れ過ぎると青臭いだしというか、ブイヨンになつてしまふので、その辺はよく考えて、バランスがいいように。玉ネギもそうすね、皮の部分とか、コンソメの色出しとかに使つのです。これをオーブンで焼いてしまつて、真っ黒になつた部分を入れると、コンソメが淡い色に着色できるという、そういうことにも使います。

ほかに、よくサラダ用に使つのですけれども、楊枝菜、間引き菜と言われる野菜です。確かに柔らかくて、赤ちゃんを食べているような野菜です。ただ栄養価もかなり詰つてあるという。ですからいろいろな物をサラダに混ぜませぬ。普通、昔でしたら、そんなの、あくの強い物はだめだと言われていた、火を通さないとだめだと言われていた物も、ザツ

と洗つて入れていくと、結構おいしいです。苦味もあつたり、甘みがあつたり、辛味があつたりして。ですから間引き菜をよくうちのレストランで使います。

かつて「飽食の時代」というのがあつて、高級レストランというと、贅沢な食材をふんだんに使用し、惜しげもなく捨てるようなイメージを持った人が多いかもしれませんが、ここは違ひました。賢明な読者は、このレストランが皮や間引き菜ばかり使用して営業してないことは、もちろんご理解いただけると思ひます。志村シェフは、よい食材の本質を理解し、素材の持ち味を活かして、お客様に提供してしまふ。それがかつ経営的にメリツトを出し滋賀県の環境に貢献しているようです。この方も「本業」を尽くして「環境」を実践されているようです。

取材の帰りに、レストランのお客様が、お米を買つているのを見て本当に驚きました。

