

＊しずおか美食旅＊

ガストロノミーのすゝめ



河津の自然が育んだ山海の幸を温泉宿で

「天城山系の清流はわさびや野菜を育み、海に栄養を運ぶことで豊かな漁場を生み出す。水が冷たくておいしいんです」という猪爪さん。山海の幸が織りなす猪爪さんの伊豆会席を目当てに、30回以上宿を訪れている客もいるそうだ。「体と土地は切り離せない。地の物を食べることは体にも心にもいいんです」。今年で日本料理の道一筋50年、座右の銘である「身土不二^{しんとふじ}」を胸に、今日も板場に立つ。

地域の小学校や特別支援学校での食育に携わって約15年。ライフワークですね。食は人を幸せにします。包丁儀式や茶道の講師として、茶懐石の魅力や食に関する日本の伝統文化を後進に伝える活動に取り組んでいます。

●ふじのくにマエストロシェフ
いの つめ やす ゆき
猪爪 康之さん

かね吉一燈庵 河津町見高123-5 ☎0558(32)0345 📠0558(34)1600

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今月は、猪爪康之さん(河津町)に食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



金目鯛のわさびおろしあえ

霜降りにした金目鯛を大根おろし、梨、ブドウなどとあえ、擦りたてのわさびでさっぱりといただく一品。今秋、先付け(前菜)として、会席の膳を華やかに彩る。金目鯛を知り尽くした土地だからこそ楽しめる料理だ。



使用した食材



わさび(静岡県内/通年)

澄んだ辛味と清らかな香りが特徴。生産額は日本一!