

＋しずおか美食旅＋

ガストロノミーのすゝめ



●ふじのくにマエストロシェフ
ひやま かずまさ
檜山 和正さん

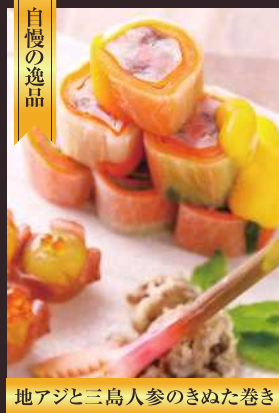
ホテル伊東ガーデン 伊東市松原655 ☎0557(36)3841 ㊚0557(37)8929

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」。今回は、檜山和正さん(伊東市)に食材や料理への思いを伺いました。

多彩な技で伊東の旬を一皿に込める

「その土地のもの食べるのが一番おいしいんです」。ホテル敷地内の畑で育った季節の野菜や、裏山に自生する山菜は朝採りで。地魚は1～2日熟成させてうま味を引き出す。静岡料理界の重鎮、和食の達人にして、洋食や中華の調理師免許も取得している檜山さんの料理は多彩で優美。さまざまなアプローチから旬の食材を和に落とし込んだコース料理で、伊東を訪れる客をもてなす。

城ヶ崎海岸や大室山といった景勝地、温泉、豊富な食材と、三拍子そろった伊東にぜひお越しください!ハラル対応調理師の講習会も行っています。世界中の人々に伊東の味を知っていただきたいです。



地アジと三島人参のきぬた巻き

酢でしめた伊東の地アジを芯に、かつらむきにした三島人参、大根などで巻き上げた今秋のコースの序盤を美しく彩る前菜。脇に添えられているのは、アジのエラを唐揚げにしたもの(写真右下)。食材を余すことなく生かす檜山流の工夫だ。



使用した食材



三島人参
(三島市/11月～3月)