

＊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
いしかわ みつひろ
石川 光博さん

Restaurant Mitsui

富士宮市小泉2343-102 ☎ 0544(22)4439

富士山麓の恵みをまるごと

長年フランスで修業し、大使公邸料理人の経験もある石川さんが、故郷の富士宮に店を構えてから四半世紀がたつ。地場食材を生かした「富士山麓キュイジーヌ」を美しい自然に囲まれた空間でもてなしてきた。今回使用している紅富士とワサビは共に富士山の清らかな湧水に恵まれた食材で、富士山麓の恵みを十分に堪能できる料理だ。有機野菜とハーブのサラダも人気。

生まれ育った地元の自然や食材、ここにしかないおいしさで訪れる人を喜ばせたい。富士山麓の美しく豊かな自然があってこそこの料理。食を愛し、楽しみ、食材が育つ素晴らしい環境を守っていく大切さを伝えていきたいです。

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む、その土地の食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今回は、石川光博さん(富士宮市)に食材や料理への想いを伺いました。

自慢の逸品



大々鱈 紅富士の燻製
清流わさびソース

低温燻製した紅富士皮面をカリッとポワレ。すりたてのワサビと茎の食感を生かしたソースがうま味を際立たせる。



使用した食材



大々鱈 紅富士
(富士宮市／通年)

富士山の湧水で育ったニジマス。濃厚なうま味特徴。