

+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
あおき かず とし
青木 一敏さん

ホテルグエスト清水 レストランクオモ 静岡市清水区真砂町3-27 ☎054(366)8783 FAX 054(363)1231

清水の「おいしい」をヘルシーなイタリアンで表現
駿河湾の魚介や地場野菜など、地域食材を生かしたイタリアン
で港町・清水の食を魅了する青木さんは、医療の知識を併せ持
つ。今回紹介するビスクは、糖尿病患者でも食べられるフルコー
ス「駿河湾レシピ」で堪能できる一皿。「通常食よりおいしい健康
食」と大好評で、この味を求めて県内外の美食家たちが店を訪れ
るという。「おいしく健康」をモットーに、青木さんの探究は続く。

「健康食はおいしくない」と言われがち。おいしさの扉を開けるのが料理
人。清水一帯は広く知られていない食材の宝庫。地元生産者の皆さんと一
緒に「こんな楽しみ方があるんだ」といった魅力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み、
食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今回は、青木一敏さん(静岡市清水区)に
食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



桜えびの濃厚ビスク

大量の生桜えびを
じっくりローストし、
ワタリガニやアサリ、
野菜などと煮込んだ
濃厚なスープ。味付
けに塩を使わず、魚
介から出る自然な塩
味と桜えびの極上の
うま味が、口の中で
優しく広がる。



生桜えび・冷凍生桜えび
(静岡市清水区/生3月下旬~6月上旬
・10月下旬~12月、冷凍連年)

春と秋の2回、日本一深い駿
河湾だけで漁獲される