

横浜ベイホテル東急 9回目フェア

同ホテル2階の「カフェトスカ」で行われるフェアでは、県内の生産者などの顔が分かる形で、こだわりの素材を最大限に引き出す調理法によって提供される。肉なら「湘南ポーク」、魚ならこの時期は「三浦産のスマキ」というように、いずれも県内産、あるいは神奈川県で水揚げされたもので構成される。

特筆すべきはその鮮度と、プロの目利きが選んだ野菜や魚を「まじ」と思わずつなると、素材のおいしさそのままに味わえる点だ。ただ、「3」までの量にたどり着くまでには、曲折があった。

最初はフェアへの理解者がそれほど多くはなかった

新鮮でおいしい県産の食材をもっと食べていただきたい。みなさんらしい地区の横浜ベイホテル東急(横浜西区)でも9回目の開催となる地産地消の地元食材料理フェア「ナイト・キッチンスタジアム」に、こだわりの食材「神奈川県産」の地元伝承「ホタルフ」が開催されている。ホタルフやシエフ、卸業者、生産者らが弾力なタッグを組み、年々その質が向上。今ではリーダーが続出する。気がフェアに成長した。関係者が互いにリクエストし合い、最高の「神奈川県産」を提供しようとする意気込みが、これだけ続いている。

神奈川県



最高の県産食材 信頼で成長

からだ。だが生産者の協力で、畑の一部を借りてカフェトスカの小川勝哉シエフからの関心が集まらず、いかに苗植えから収穫まで農業体験し、生産者の素情らしさを美観。小川シエフは同ホタルの青木大造購買士を最大限に引き出す腕前を、通じて、県産野菜の取扱業「つま正」(同市神奈川)の小山和氏や、誰よりも県内水揚げの魚に精通する同「長井水産」(横須賀市)の壽山定晃氏らと、互いに信頼を構築。今では「どよよ」も早く、いい魚や野菜を持ってきてもらえる「(小川シエフ)よう体験し、生産者の素情らしさを美観。小川シエフが素材の良さを最大限に引き出す腕前を、通じて、県産野菜の取扱業「つま正」(同市神奈川)の小山和氏や、誰よりも県内水揚げの魚に精通する同「長井水産」(横須賀市)の壽山定晃氏らと、互いに信頼を構築。今では「どよよ」も早く、いい魚や野菜を持ってきてもらえる「(小川シエフ)よう



「カフェトスカ」では地産地消を推進するフェアが行われている。＝横浜ベイホテル東急

ホタルフ、卸、生産者 毎月勉強会も

地産地消 地域生産・地域消費の略語。その地域で生産された野菜や畜産物、また、水揚げされたさまざまな海産物や資源をその地域で消費することを意味する。安全でとれたての新鮮なものを食べたいというニーズの高まりに合わせて、飲食店や百貨店などの「地産地消フェア」にも人気が集まっている。

素材の良さを

待が寄せられている。同フェアは、平成30年1月14日まで開催。料金は大人5800円、小学生は2950円、ともに税。また、フェアとは関係なく、月1回は皆が顔をそろえ、素材の勉強や最適な調理法などを話し合っているという。地産地消をうたうフェアは数多くあるが、本物やホタル側も楽しめる。フェアは珍しいといえる。日本全体では魚の消費量が減少を続けるなど厳しい状況にあるが、新しい「食」の楽しみ方、新しい素材の良さを最大限に引き出して、さらなる進化に期待が寄せられている。

おいしい野菜を供給できる自信がある。それを小川シエフもきちんと理解して、最適に調理してくれる。決して「看板」だけのフェアではない」と自信をのぞかせる。一方、壽山氏は「県内で水揚げされる東京湾の魚にもタチウオやスマキなど、おいしいものがたくさんある」とした上で、「ホタル」だけでなく、料理に何かと手間をかけたがるが、ここでは素材の良さを最大限に引き出して「くれる」と絶対の信頼を寄せる。

あすのこよみ

(10日)
10月23日
《土曜》

月	21.6
日	6:39
出	16:29
入	23:45
月	11:57
出	10:24
入	21:46
月	3:30
出	16:27
入

千潮 (東京)
小潮

横浜総局
〒231-0015
横浜市中区尾上町
6-87-3
☎ 045-681-0921(代)
FAX 045-224-6886
yoko@hanna@saikei.co.jp
広告 03-3275-8662
購読申し込み
0120-70-3034
配達集金
0120-34-4646
紙面記事
0570-046480

Web
http://www.saikei.com/
region/region.html