

# 県産食材で独創料理

## 宝来館 リニューアルオープン記念

# 一夜限りのデイナー堪能

320キロを走破。ガッツポーズで鶴住居根浜にゴールインしたスクラム釜石のメンバーら



「東



鶴住居地区の走り抜ける石山

げられるとも聞く。国内外の力を結集し、被災地全体の復興を後押しする大会にしたい」とW杯成功へ思いを新たにした。

横に駆け回った。同グラウンドは、震災で被災した唐丹小の跡地(約1畝)を地元少年野球チームOBや保護者が奉仕作業を

上げた荒川区社協は昨年6月、「唐丹小グラウンド土芝応援プロジェクト」に着手。外野に芝生を張る支援事業で、80万円の寄付を



岩手の食材でコース料理を提供した石原シェフ



釜石ではなかなか味わえないメニューを笑顔で楽しむ参加者ら

東日本大震災の大被害を乗り越え、今年4月にリニューアルオープンした釜石市鶴住居町根浜の「宝来館」は19日、初の記念イベントとして、イタリアンフレンチと和のディナーコース「いわての海の幸、山の幸を楽しむ夕べ」を開いた。首都圏に大型レストラン7店舗を展開する銀座クルーズ(東京都)から石原恒裕シェフ(46)＝クルーズ・クルーズSHINJUKU料理長＝を招き、県産食材を使った独創的な料理を提供。公募による予約客と宿泊客79人が一夜限りのディナーを堪能した。

### 一流シェフ腕振るう

全7品のコース。アメニューが完成した。ナゴやヒメ宮古市、「岩手の食材は味がムール貝(大槌町)なしっかりしているのど三陸の魚介類、トウモロコシやナス(八幡平市)、シイタケ(陸前高田市)など県内各地の野菜に加え、加工品も県内産を使用。企画に賛同し、釜石市の「あんでるせん」は特製パン、山田町の「釜揚げ屋」は特製海藻、バスタで協力し、ほぼ全部が県内産」という夢のような

レ総支配人が各テーブルを回って接客した。親子で参加した平田の雲南春香さん(28)は二品一品、目で見てゆっくりと味わう食事は格別。県産食材がこんな素敵な料理に生まれ変わるなんて…。岩手を誇りに思う」と感激。母富美子さん(53)は「メーの岩手牛タンの煮込みがすごくおいしくて、感動で泣きそうになった。芸術ですね。釜石でこういう味をいただける機会をぜひ増やしてほしい」と願った。

銀座クルーズの南有子オーナーは岩手県の「希望郷いわて文化大使」を務めており、同社は岩手の食材を広くよと各店で積極的に導入している。昨年、県と一緒で大槌町浪板の三陸花ホテルは、食材関係者を対象に同様のディナーを実施。県産食材の魅力を再発見し、活用力を高める場を提供した。担当した県沿岸広域振興局が宝

来館と同社をつなぎ、今回の企画が実現した。この企画の大きな特徴の一つは地元の料理人や接客係と一緒に準備や運営にあたることで、人材育成や企画力向上が狙い。今回は石原シェフら同社の4人が訪れ、宝来館のちゅう房(3人、ホール(7人)スタッフに培ってきた知識や技術、もてなしの心を伝授した。宝来館女将(おかみ)の岩崎昭子さんは「地元にながら知らなかった食材もあり、学ぶことが多かった。三陸の食材も北海道に負けていない。自信になった」とチャンスをくれた沿岸振興局に感謝。今回の経験を糧に若い従業員の手をベシオンを上げるような新しい宝来館を目指したい。根浜や釜石の魅力創出に挑戦しながら力を付け、次のステージアップにもつなげてもらえれば」と今後の可能性に思いを広げた。

