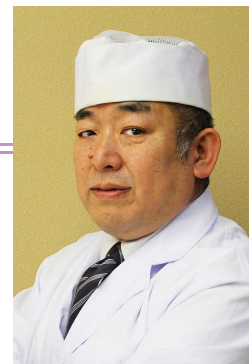


料理人に聞く!

★ 不定期に料理人を紹介します

第六回

KKR下呂しらさぎ
料理長 田井克彦



田井料理長の経歴を 教えてください

私は福岡の出身で、高校を卒業してからうどん店でアルバイトをしていました。少し高級なお店で出汁を引くところから始まり、麺はもちろん手打ち、天ぷらなどの具材も本格的で、ただのうどんがこんなに奥深いんだと感動しました。それがきっかけで調理師に憧れるようになり、KKR京都くに荘に直接お願いに行ったら採用していただけました。以来、KKR京都東山荘(平成13年閉鎖)とあわせて15年京都で修業しました。下呂に来てからはもう20年になります。



ヴィーガン会席



飛騨牛会席

このあたりで有名な食材と 言えばまず飛騨牛ですね

京都にいた時は、こういう良いお肉はまず焼いてからどうするか考えていました。下呂に来てからは、仲良くなったフランス料理の調理師さんから教えてもらった煮込みやシチューなどフレンチの手法を取り入れ、飛騨牛尽くしの



コースを提供しています。当館では、A4グレードの飛騨牛を中心に、お肉の部位の違いも味わっていただけるよう、調理方法を工夫して料理をお出ししています。

飛騨牛以外にもアマゴや岩魚、シーズンなら天然鮎や、きのこ、飛騨トマトなども名産です。朴葉味噌もこの辺りの郷土料理です。料理は地産地消を心がけてお出ししておりますが、忘れちゃいけないのは日本酒。飛騨地方には酒蔵も多く、美味しいお酒も多いですよ。

最近、ヴィーガン料理を 開発されたと聞きましたが?

最近、あるお客様から、お連れ様(ベルギー国籍)が完全菜食主義の方のため、動物由来の原材料を一切使わない会席料理ができないかご相談をいただきました。近年、様々な国、食文化の方が日本にいらっしやっており、日本の方も含め、動物愛護やSDGsの観点から菜食主義の方が増えていると聞いていました。私が修行した京都の料理は本来素材の味を引き出す料理です。そこをうまく発展させれば菜食主義の方向けの会席料理を作れると考えチャレンジしてみました。



KKR下呂しらさぎ料理長
出身地 福岡県
経歴等
■ KKR京都東山荘副料理長
京都府ふぐ処理師

試行錯誤の後、仕上がった料理はかなりご好評で、お召し上がりになったご本人からはHPに広告を出すなら出演しても良いとのお申し出までいただき、私も自信につながりました。今後、こういう新たなニーズにも積極的に対応していきたいと考えています。

