



竹内美樹の

口福のおすそわけ

165

多くの人が旅に出るきっかけは、行ったことのない場所へ行つてみた、知らないことを体験してみたいという想いだらう。だから旅行先には、そうした想いを実現できる魅力的な観光資源が充実した所が選ばれる。辞書によれば、「観光資源」とは、「観光客を集めうる

に役立つ、景色・風物・史跡など」とあるが、筆者のような食いしん坊にとっては、その土地のおいしい物を食べてみたいという想いも決め手の一つ。毎年冬になると、兵庫県の津居山蟹や、福井県の越前がに、石川県の加能が二などを食べに出掛けれる。蟹が目的で旅に出るのだから、蟹といつも食材が観光資源というところになる。

だが、どこにでも寄寄せパンダになるような食材が転がっているわけではない。

先日、山梨県の河口湖畔にある「富士レークホテル」を訪ねた。富士山や河口湖など、景色は最高だし、温泉もある。遊覧船や美術館など、観光客向けのコンテンツにも事欠かない。冷え込む冬季の週末には、「冬花火」

食材という観光資源

21代目の井出興五右衛門社長は、泰済社長の縁料理に使うことを思いつ

溶岩地質で、農業には適さないのだ。だが、ここにはきれいな水があった。その水を利用して酒造りをしていふのが、同館に程近い、富士五湖唯一の酒蔵「井出醸造店」だ。

「大吟醸のように精米歩合40%程度の米はデリケートなので、水に手を当てて柔らかい水流にしてから流さないとダメ」と、興五右衛門社長は言う。そうして大切に造られ、おいしいお酒が身近にな

2版)』によると、溶岩が流れ出す規模の噴火が過去2千年間に少なくとも43回あったという。つまり、富士山周辺一帯は、米を手洗いする作業は、見ていているだけで手の先が

活火山の富士山は、過
去には何度も噴火したこ
とがある。昨年刊行され
た『富士火山地質図』(第
二版)が銀メダルを獲得した事
が紹介いただいたて酒蔵
見学にお邪魔した際、ち

食時に同館の井出泰済社長に伺ってみると、残念ながらあまり食材には恵まれていないのだといふ。「甲斐の開運特別純ワイン。チャレンジ」の「SAKE部門」で、同社の「甲斐の開運特別純米北麓」が見事金メダルを、「甲斐の開運大吟醸

も打ち上げられる。あと
はおいしい食べ物があれ
ばカンペキなのだが、タ
「インターネショナル・
感にあたるという。昨年
ロンドンで開催された

会社概要元経済新聞社
電話 03(3827)9800(代)
FAX 03(3827)9730

関西支社
大阪市北区天満2-1-20
天満松茂ビル 〒530-0043
電話 06(6354)6166-6290
FAX 06(6354)6292

北海道支局
札幌市中央区北6条西27丁目
1-3-705 〒064-0826
電話 011(624)5030
FAX 011(621)2530

東北支局
山形市緑町4-14-57
〒990-0041
電話 023(687)0702
FAX 023(687)0665

九州支局
福岡市博多区博多駅東2-5-28
博多储成ビル2F 〒812-0013
電話 092(432)5525
FAX 092(400)9980

購読料年間 11,340円(税込・送料込)
(税抜10,500円)

刊週報

日本専門新聞協会加盟紙
国土交通省交通運輸記者会所屬
発行所
東京都台東区池之端2-7-17
井門池之端ビル 〒110-0008
株式会社日経新聞社

電話 03(3827)9800(代)
 FAX 03(3827)9730
 関西支社
 大阪市北区天満2-1-20
 天満松茂ビル 〒530-0043
 電話 06(6354)6166・6290
 FAX 06(6354)6292
 北海道支局
 札幌市中央区北6条西27丁目
 1-3-705 〒064-0826
 電話 011(624)5030
 FAX 011(621)2529

FAX 011(621)2330
東北支局
山形市緑町 4-14-57
TEL 090-0041
電話 023(687)0702
FAX 023(687)0665

九 州 支 局
福岡市博多区博多駅東 2-5-28
博多駅成ビル 2F 〒812-0013
電話 092(432)5525
FAX 092(400)9980

購読料年間 11,340円(税・送料込)
(税抜10,500円)

経験を生かし、旅館・本
テル、レストランのプロ
デュースやメニュー開
発、ホスピタリティ研修
なども手掛ける。

るのた。お客様の「福
のひと時のために、考
られる」とはたくさんあ
るのでと教わった。
※宿泊料飲施設ジャー
ナリスト。数多くの取材

食事中に、冬花火が上
がった。眼前の空に輝く
色とりどりの光のシャワ
ーに一同拍手喝采であつ
たが、筆者は心の中で
の料理に拍手を送つてい
た。工夫次第で、地元な
らではの料理が提供でき
る。

いた泰済社長。それが、特製の卓上蒸し器で供される「開運蒸し」だ。下の段にお酒を入れて火を点けると、上の段の底の穴からの日本酒の湯気が出て食材が蒸される仕組みである。