

紀州食の マリージュ Mariage

特集

収穫された黒豆の天日干し風景（紀の川市^{ちよみ}納洞）

万葉からの景勝地、和歌の浦を望む和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテルに昨年、スコ腕料理長がやってきた。

「東京や大阪で長年料理人を務めてきましたが、和歌山に来て、味のカルチャーショックを受けました。驚くほど魚種が豊富で野菜も力強い。築地でも見たことがないような魚がたくさんある。それも目の前で獲れる。料理人にとってこんな素晴らしい所は滅多にないと思います。魚はもちろん、野菜も新鮮さが命。収穫して時間が経つと、野菜本来の苦みとは別にえぐ味が出てきますからね」。

「それと和歌山の食材からは郷愁を感じます。物語があります。生き生きとした『旬』があります。最も美しいその瞬間を見極め、調理する醍醐味を楽しんでいます。高価で珍しい食材より旬のものにこだわる。私はこれが究極の贅沢だと思います」。

「料理人は食文化の担い手である」と真剣に食と向き合う佐々木料理長。海も山も光も空気もいい。もっと美味しい和歌山を探していくのが楽しみだと語ってくれた。



和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテル
日本料理 四季彩
住所／和歌山市毛見1517
電話／073-448-1139

佐々木 生剛

山口県で生まれ、数々のホテルで日本料理長を歴任。日本屈指の料亭「新ぼし金田中」の料理長を経て、和歌山マリーナシティロイヤルバインスホテル日本料理長に就任。