

Chef meets  
wakayama



毎朝買い付けに立ち寄る魚屋。威勢のいい店主、活気のある店内は職人気質の緊張感が漂う。上の写真は湯浅の岩牡蠣。手島料理長おすすめの食材だ。



吉野 建  
yoshino tateru

ミシュランガイドで一つ星を獲得したパリ「ステラマリス」をはじめ、和歌山のオテル・ド・ヨシノなどのオーナーシェフ、フランス政府の要請でグボス会議の料理長も務めたフレンチの巨匠。

手島 純也  
teshima junya

オテル・ド・ヨシノ料理長。地元山梨のレストランで修行後、渡仏しステラマリスで吉野建に出会う。平成19年に帰国しパークホテル芝「クテルヨシノ」料理長に就任。

tokyo

ラ・トルチュ  
la-tortue  
住所/東京都渋谷区広尾5-14-14 1F  
電話/03-6459-3713



キュートな大人たちのカジュアル使いのビストロ。ガーデンテラスで吉野シェフがハーブなどを栽培し、お店のメニューにも出されている。



wakayama

オテル・ド・ヨシノ  
hôtel de yoshino  
住所/和歌山市手平2-1-2  
和歌山ビッグ愛12F  
電話/073-422-0001



関西からグルメな人たちがわざわざ訪れる和歌山では数少ない店。全てにおいて洗練された上質な時間と空間を提供してくれる。



熊野牛のステーキ



ドレッシングとは調理の仕上げの段階。手島料理長が熊野牛のステーキにソースを掛ける瞬間、厨房の空気が張りつめる。ひとつの料理が出来上がる。

# 新鮮な和歌山の食材が 二人のシェフを繋ぐ。

オテル・ド・ヨシノの料理長・手島シェフは、魚貝類を使ったフレンチに挑戦するため和歌山にやって来た。出勤前には必ず魚屋に立ち寄り近海物を買って付ける。「さすが海の国、和歌山。他では見たことのない魚が店先にズラリと並び、恐る恐る店主に名前や調理方法を聞いたものです(笑)。それにしても和歌山の食材は本当に凄い。夏場は魚貝類、秋から冬はジビエ、中でも岩牡蠣やアジアカエビ、熊野牛やホロホロ鳥、猪、鹿などの品質の高さは日本でもトップクラスじゃないですか。こんなところはあまりない」と語る。

吉野シェフは手島シェフをジュンと呼び、料理だけでなく挨拶をはじめ生活態度も厳しく教え込んだ。「料理長は厨房の指揮官、技術だけでなく組織を引っ張る力も必要なんだよね。ジュンにはそんな人を惹きつける心があるんだな。料理だけじゃなく色んなことを二子相伝的に伝えられた一人だと思ふ」。さらに「根っからの料理人なんだよねジュン。興味ある食材を見つけたらどこへでも行く。彼が見つけた食材を東京の店と半分ずつすることもある。銀座で新鮮な和歌山の食材を使えるわけ」と笑う。

「すぐそばに畑があつて採りたての野菜を目の前で料理する。そういうベクトルに進んでいるね」とさらなるステージを見据えるフレンチの巨匠。手島シェフ目利きの和歌山食材が、美味な食を求め飽くなきチャレンジを続けるシェフの熱い思いを繋いでいる。