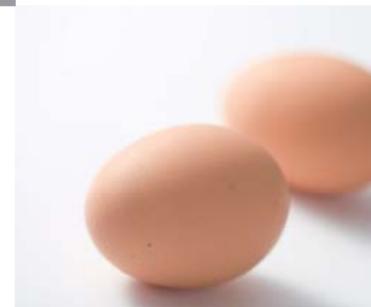


美味一番



# 美味なる紀州 和歌山うまいもんを追って

黒潮の流れる和歌山は温暖な気候に恵まれ、豊かでバラエティに富んだ食材にあふれている。ミシュランで星を獲得した有名レストランのシェフが絶大な信頼を寄せるほど、その評価は高い。受け継がれてきた伝統の技が、高い評価を支えているのはもちろんだが、食の未来に向けて、高品質な食材をできるだけ手に入りやすい価格で提供しようとする関係者の努力も忘れてはならないだろう。今回の特集では食の現場を訪ね、そこにある人の想い、伝統、創意工夫、そしてそれらが生み出す紀州・和歌山ならではの「味」について、レポートする。



オコゼのファルシーソースブイヤベース  
和歌山産のオコゼと白身魚のムースのミックス、オマール海老、オリーブを網油で包み、ブイヤベースのソースをかけた逸品。今年9月に銀座に開店した「レストラン タテル ヨシノ 銀座」で味わうことができる。

「私の信条は、食材の生産現場に足を運ぶことだ。生産者と接点があればあるほど、皿の上で料理を表現しやすい。  
和歌山は海山川すべてが生活圏に近く、「地産地消」が当たり前のように行われてきた土地だ。漁港も農場もごく身近にあるという環境はとても恵まれていると思う。  
3年前に縁があつて和歌山に新店したが、新鮮な食材が手に入るのは非常に大きな魅力だ。  
和歌山の大地から産み出される食材は、料理に最高の広がりを持たせてくれる。」

## 吉野 建 Tateru Yoshino

1952年鹿児島生まれ。国内で修行後、79年渡仏。フランスの名だたるレストランで修行。97年パリ8区に「ステラ・マリス」開店。2003年東京「芝パークホテル」、「パークホテル東京」に「タテル ヨシノ」開店。05年和歌山に「オテルドヨシノ」開店。06年「ステラ・マリス」がミシュランガイド・フランス版で一つ星を獲得。07年フランス政府の要請によりダボス国際会議で料理長を務める。同年東京の2店舗がミシュランガイド・東京版でそれぞれ一つ星を獲得。08年「ステラ・マリス」が06年、07年に引き続き3度目の一つ星を獲得。

www.tateruyoshino.com