

執筆担当者

孫田 猛

仕事柄旅館で夕食を

いただく機会が多い。

それも一人で。正直言

ってこれがかなりの苦

痛であることがある。

特に大型団体旅館に

ありがちなのだが、い

まだに品数重視、それ

もかなりのポーション

である。先日いただいた

たある旅館の夕食は、

これ一回で我が家の一

週間の食事より多かつ

た。

満腹の時にさらにて

んぷらやステーキがだ

されるとどう感じる

か？もちろんおいしそ

うとは思わない。もう

いいのに」という言葉

が思わずでてくる。

ごちそうの概念が一

昔前とは大きく変わっ

た今、大食いチャンピ

オンでなければ食べき

れないポリウームの食

事提供や、既製品のオ

ンパレードは早急に検

討すべき課題である。

このような旅館では、

料理そのものの問題点

や改善方法といったこ

とに対しては、ほとん

ど検討されていない。

現場の仲居さんに聞く

と、「この旅館は他館よ

りも料理がいいよ」と

言われた。それはピン

ポイントでみると、同

じ料金でステーキがで

たり、かにはアワビが

でたりでたしかに豪華

ではあつた。でも、そ

こには刺し盛りのつぎ

は茶碗蒸し、その次は

ステーキ等々、食堂の

メニューをかたっぱし

から出しているのに過

ぎない。

これではあまりにも

芸がない。例えばたっ

ぱり2時間かけて夕食

をいかに楽しんでもら

うか？そんな発想から

旅館料理を再構築して

いくことが不可欠であ

る。

そのためには料理長

の頭の中にある、品数

とそれを埋めるデータ

ベースとなっている料

理の組み合わせで、料

理献立が成り立つとい

う発想をいつたんリセ

ットしてもらおう。そし

て数ある旅館やレスト

ランのなかから、幸い

なことに自館を選んで

いただいたお客様に、

何を感じ取ってもらい

たいか、それを考えて

いただきたい。地元な

らではの食材を堪能し

てもらいたいのか？材料

使いの妙を楽しんでも

らいたいのか？とにか

く楽しい食卓を演出す

るのか？

これが旅館経営者と

調理長が十分議論をし

たうえでわが旅館の料

理が出来上がる。

料理商品の哲学があ

る旅館の料理を提供す

ることに、もつと真剣

に取り組むこと。これ

が今旅館に欠けている

大きな問題点の一つで

ある。

<http://www.ikmag.jp>otai@ikmag.jp