



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

# 魚つ魚ーと

totto-to

Vol.11  
2020.2



特集

ホテルで味わう地魚料理

今号の魚ker

小野山  
向野

美緒さん  
祐介さん

ウオーカー  
魚ker

今号の

バイヤー・料理人  
小野山

祐介さん（右）  
美緒さん（左）

福岡県の魚にこだわる人々を紹介するコーナー。  
今回は、北九州市にある千草ホテルバイヤーの小野山さんと料理人の向野さんを訪ねました。



答えは現場にある

「ホテルの『ちそくプロジェクト』がスタートしたのは、地産地消に注目が集まり始めた5年前。ホテルならではの心のこもった『ちそく』とは、魚の選び方や素材のうまみを最大限引き出す秘訣を知りたくて、漁業の現場に飛び込みました。」と明るく話をしてくださるのはバイヤーの小野山さんです。千草ホテルのメインダイニングで取り扱う食材を求め、日々奔走していらっしゃいます。魚の仕入れには漁港まで自ら駆け付け、漁業者と顔を合わせることで現場の新鮮な情報から次なる美味しい食材まで発掘するという小野山さん。最初は口数も少なかった漁業者も、何度も漁港へ通ううちに仲良くなり、今では話し込むこともしばしばだと。小野山さんは言います。「福

幼少期に漁業を営む祖父母の元で過ごしたこともあり、将来は漁師になりたかったという向野さん。自らも釣りに出かけ魚を捌くうちに料理の奥深さに惹かれ、料理人の世界へ。どういう調理をすればより美味しく出来るのか。魚料理に対する探究心は人一倍強く、プロならではの特殊な調理技法も学びたいとフレンチの道へ進みました。「実はこの世界に入つて初めて食べた魚も意外に多いんです。知られない魚の中にも美味しいものはたくさんあるので、ぜひ色々方に色んな魚を食べてもらいたい」と向野さん。フレンチだけでなく和食の技術も取り入れた調理法にチャレンジするなど、漁業者が丁寧に獲ってくれた魚を余すことなく使い切るよう心がけているそうです。

また、千草ホテルでは、現役の漁業者をゲストに迎え、お客様が美味しい魚を食べながら漁業者と交流するイベントも開催しています。魚の旬や保存方法、漁の様子など生産現場の生の声が聴けるということでお客様から大好評のこと。最後に小野山さんにホテル内での業務に仕入れにと大変ですねと声をかけると「楽しいからね」とつっこり。これからも美味しい企画を期待しています。

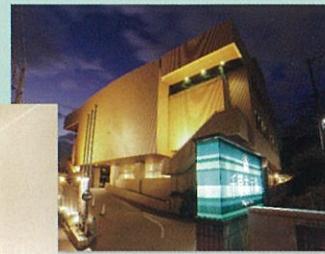
1. 仕入れとあわせて知り合いの漁業者と情報交換。やはり気になるのは最近の漁模様です。
2. 向野さんもよく漁港へ出かけては生け簀のぞきます。
3. 廉房で手際よく魚を捌く向野さん。後輩へも捌き方を教えます。
4. カサゴのフリット。ジェノベーゼのソースと相性抜群です。
5. 今が旬の鰯。きれいに捌かれています。
6. 鐘崎産鰯のバター焼き。つけ合わせも彩りよく。



# ホテルで味わう地魚料理

北九州市

## 千草ホテル フランス料理 ミル・エルブ



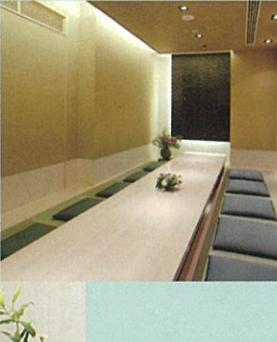
所 北九州市八幡東区西本町1丁目1-1  
0120-228-133 093-671-1131  
営 ランチ 11:30 ~ 14:00  
ディナー 17:30 ~ 20:00  
休 火曜日定休・年末年始休

筑前海や豊前海で水揚げされた鮮度のよい魚介類や北九州市近郊の地物野菜を生産者から直接買い付け、新鮮な食材を使用した料理をお客様にお届けできるように生産者直送にこだわっているお店。また、旬の食材そのものの旨みを活かすホテル伝統の調理法により、彩りもあざやかなフランス料理をいただけるお店です。大好評の美味しい地魚料理と漁業者との交流イベントは不定期に開催されるため、詳しくはホテルにご確認ください。

福岡市

## タカクラホテル福岡

## 日本料理 花万



所 福岡市中央区渡辺通2-7-21 タカクラホテル1F  
092-731-2007  
営 ランチ 11:30 ~ 14:30  
ディナー 17:30 ~ 22:00(21:30ラストオーダー)  
休 なし

タカクラホテル福岡内にある日本料理花万では料理長自ら鮮魚市場に足を運び、選び抜いた新鮮な魚介類を使用しています。2月の限定ランチメニューには「鯛飯と冬の美味御膳」として、メインに鯛の旨味とご飯の甘みが調和した「鯛飯」、副菜にきなこ豚のさっぱりとした甘みが味わえるせいろ蒸しやアンコウの揚げ出しなど、寒い冬に身体がほっこり温まる美味しい料理がいただけます。

## 旬の地魚を食べに行こう♪「ふくおかの魚フェア」を季節毎に開催中！

県では「ふくおかの魚フェア」を季節毎に開催しており「ふくおかの地魚応援の店」各店舗で、旬の地魚を使用した料理がご堪能いただけます。現在、冬のフェアを3月末まで開催中！

フェアの詳細は、シティ情報福岡の特設サイト「ふくおかの魚フェア」の他、「じざかなび福岡」でも紹介しています。

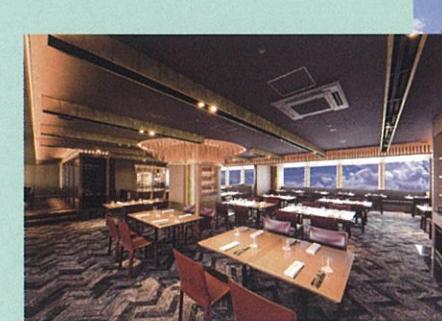
<https://fukuoka-sakana.jp/>

豊かな海からの贈り物  
**ふくおかの魚フェア**



福岡市

## ソラリア西鉄ホテル福岡 コンテンポラリーグリル & ラウンジ レッドフランマ



所 福岡市中央区天神2丁目2-43 ソラリア西鉄ホテル福岡17階  
092-761-6218  
営 ランチ 11:30 ~ 15:00(14:00ラストオーダー)  
ディナー 18:00 ~ 23:00(21:00ラストオーダー)  
休 なし

西鉄福岡(天神)駅直結・ソラリア西鉄ホテル福岡17階にあるレッドフランマ。ホテル最上階の店内からは天神の街並みを一望できます。シェフのおすすめは熔岩石で焼き上げるグリル料理。鮮度抜群の旬の地魚や厳選されたビーフは、遠赤外線でじっくり火を通すためふっくらジューシーに仕上がっています。ランチビュッフェやディナーコース、アラカルトにてご堪能ください。

福岡市

## ホテルマリノア福岡 ブルシェール



所 福岡市西区小戸2-12-43 ホテルマリノアリゾート福岡2F  
092-895-5511  
営 ランチ 11:00 ~ 15:30(14:30ラストオーダー)  
ディナー 18:00 ~ 22:00(20:00ラストオーダー)  
休 なし

ブルシェールでは筑前海産魚介類はじめ糸島産農産物など、四季折々の福岡県産食材を使ったフランス料理がいただけます。冬のこの時期には筑前海産のアマダイの鱗を香ばしく焼き上げ、今が旬の糸島市加布里産の天然ハマグリを使用して旨みを存分に引き出したソースでいただくポワレがおすすめ。また、無農薬で育てた糸島産カブの食感も楽しめる一品となっています。全席オーシャンビューの店内からお料理とともに景観も楽しめます。

\*仕入れの状況によりご用意できる魚の種類や産地が変わります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

## 旬の地魚情報満載♪魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設しました！

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設しました。ぜひ旬の地魚情報をゲットして、福岡のおいしい地魚をご賞味ください。

\*県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

<https://jizakanavi-fukuoka.jp/> **じざかなび福岡**

