

酒粕プロジェクト2023が始動！
兵庫・大阪はもとより、今年は九州のパティシエや和歌山の伊料理シェフも参戦し、
その活動域と話題性がさらに広がりを見せる。

株式会社 神戸酒心館
神戸市東灘区御影塚町1-8-17

色んなジャンルの料理人が1テーマ（酒粕）で集い、オリジナル料理を披露

2015年に酒粕文化の危機を訴え、神戸の飲食店を中心に始まった酒粕プロジェクトも今年で9年目を迎えます。当初は市場での流通も少なくなり、家庭での利用も薄れて来たために、関西特有の酒粕の調理利用と、その特性や食文化を再び促そうと始めましたが、毎年毎年、様々なシェフ（料理人）が参戦して来て発表することによって、いつしか流行の波に乗せることができました。これも偏えにマスコミの方々の協力があった結果だと考えています。今では、和食はもとより、伊・仏料理を始めとする西洋料理系、和菓子・洋菓子のスイーツ系に、中華料理、カクテルと幅広く使われるようになり、酒粕が日本酒の副産物だけではなく、新しい調味料・素材として活躍の幅を広げるようになりました。これまで日本酒の風味を持たせることに終始した酒粕が、健康にいいことも証明されたために、日本のスーパーフードと言われるまでに至っています。

「残りものには福がある」との言葉通り、“かす”とは名づけられているものの、タンパク質、ビタミンB1・B2・B6、葉酸、パントテン酸、食物繊維と多くの栄養素を含み、医学界でも糖尿病や高血圧の予防にいいとの研究報告も。加えて骨粗しょう症や脳梗塞の予防、ガンの抑制、おまけに美肌効果と、いいことづくめの素材だと紹介されているのです。

この酒粕を、日本酒の副産物として位置づけるだけでなく、上記の特徴もふまえた上で、新たな調理活用をしようと、名のある料理人達が集って新作料理を発表するのが、1月24日に催される酒粕プロジェクトマスコミ向け発表会です。当日は各ジャンルの料理人たちが集い、1テーマ（酒粕の調理活用）の中で自分達の作品を披露します。これらの酒粕料理は発表会のみならず、2~3月の2ヵ月間各々の店でメニュー化し、一般提供を行います。ここに当日（1/24）に諸事情があって参加されない料理人も自らの店で同期間酒粕料理をメニュー化する予定になっており、今年は例年以上のスケールアップが予想されています。始まった数年間は神戸のみでの提供でしたが、その噂を聞きつけ、兵庫県へ大阪府へとその枠が拡大。今年は和歌山県からも、そして大分県からも参戦するほどの広がりを見せています。今や酒粕プロジェクトは、関西の冬の風物詩となりました。酒粕ブームのきっかけを作った酒粕プロジェクトが今年も新作料理をひっさげて始動しますので、ぜひご期待ください。



酒粕



粕汁



酒粕を使ったパウンドケーキ

酒粕を餌にして神戸元気サーモンを養殖

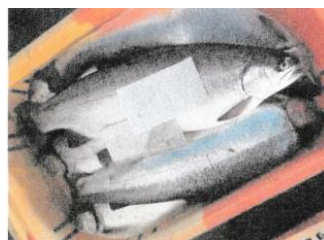
酒粕プロジェクトにより、酒粕文化が生き返ったばかりか、食材として調味料としてその活用域が広がりました。酒粕は日本酒の副産物ですが、地方によっては産業廃棄物の域を出ず、その使い方に困っている所もあるようです。我々の取り組みは食文化性ばかりか、SDGsにおいても注目されています。現に昨年11月に行われた兵庫県主導の「SDGs公民共創プロジェクト キックオフミーティング」では、当プロジェクトがきっかけとなって出来た「酒粕バタークッキー」（障がい者就労支援センター「オリンピア岩屋」とのコラボ）がその好例として紹介されました。

今回は、その動きをさらに一步深めるべく、神戸の漁業とコラボして「神戸元気サーモン」の養殖時の餌として酒粕を用いることになりました。この取り組みは、神戸市須磨区の漁業者が作る「東須磨サーモン部会」が行っているもの。南あわじ、姫路に次ぐ兵庫県では三番目のご当地サーモンです。2021年に愛知淡水より約400gのホウライマス系ニジマスを須磨の海に持って来て、1.5~2kgサイズまで成長させます。2022年より出荷を開始し、これからの神戸の名物にしようと、力を入れています。これまではシラスを餌にして養殖していましたが、SDGsの観点から地元で産される酒粕を与えてみてはということになり、昨年「福寿」の酒粕を使いながら育てています。これはある意味で地産地消を謳える食材になるだろうとの期待が込められているのと同時に循環型食材（酒粕）としての位置づけを強めるものに。ここでの養殖の形が確立すれば、純粋に「神戸元気サーモン」が地に根ざした食材としてより確立されると思われま

ただ、こういった地の食材は、流通が確保できないのも問題点の一つ。作った方がいいが、飲食店などへの流通する術が確立できていないことが多く、使いたくても使えないと訴える飲食店も多いのです。今回、「さかばやし」など神戸のいくつかの箇所で活用できるのは、運べる範囲が狭く、輸送に便利なこともあるので、積極的に活用することができました。酒粕で育てた「神戸元気サーモン」は、現在すくすくと育ち、3月下旬には出荷予定。それに応じて「さかばやし」でも3月下旬から5月ぐらいまでメニュー化して提供する予定にしています。春には地元産のサステナブルフードとして造りや焼物などの食材としてお目見得するようになるでしょう。つきましては、一部サンプルとして早めに水揚げした「神戸元気サーモン」を1月24日の酒粕プロジェクト発表会で試食できるよう、現在準備しています。



さかばやし



神戸元気サーモン



養殖の様子

名だたる料理人が集い、酒粕の可能性を訴求する

酒粕プロジェクトは、薄れかけた酒粕文化を復活させようと、日本酒のメッカ・灘から生まれた企画。フードジャーナリスト・曾我和弘が声掛けし、清酒「福寿」を産する神戸酒心館が旗振り役となって進めて来ました。2015年の初回は「さかばやし」（神戸酒心館蔵内の日本料理店）と有馬の老舗旅館「御所坊」との酒粕鍋対決なんていう小さなイベントとしてスタートしたのです。ところが酒粕料理が関西独特のスタンスであるのと、栄養面などヘルシーな観点がアピールされ、徐々に地域が拡大。一時は神戸の冬の風物詩的催しとして市内の飲食店のみが参加するイベントとして催されていました。ただこの噂が広まり、それと同時に酒粕の素材としての価値が見い出され、いつしか流行の波として捉えるようになったため、神戸市以外の飲食店・食関係者から「ぜひとも参加したい」との声が挙がるようになったのです。2020年からはその枠を兵庫県下と大阪府下へ広げて、1テーマ（酒粕）で職人達（料理人）が競うフェアとして行われています。今回は、酒粕プロジェクトの噂がさらに飛び火し、箕面のフレンチ「YUZUYA A TABLE Ukita」や和歌山の個室イタリアン「イルテアトロ」、さらに九州（大分県中津市）の「お菓子工房 くりの木」まで参加が拡大しています。

旧来から参加している面々もさらに強力なアプローチをかけて来ました。中でも神戸・花隈のバー「サヴォイオマージュ」の森崎和哉さんは、2021年にバーテンダーの全国大会で優勝し、日本代表として昨年11月にキューバで催された世界大会に挑んだ強者（つわもの）。見事その大会にて二部門で1位を獲得しています。世界を制したカクテル技術で、酒粕プロジェクトがさらに盛り上がります。次頁は、「サヴォイオマージュ」を始め、名だたるシェフが調理を行う名店ばかり。昨秋より新作酒粕料理（又は商品づくり）に取り組み、1月24日の発表会を目指して研究を重ねて来ています。只今、試作進行中で、明確な内容をここでは紹介できませんが、1月24日のマスコミ向け発表会では披露してくれる予定になっています。尚、今年の新作オリジナル料理は2～3月の2ヵ月間、各々の店舗で販売（メニュー化）いたしますので、ぜひ各店舗にてご賞味ください。

■酒粕プロジェクト2022参加店舗・企業・団体

- サヴォイオマージュ（バー・花隈）
- 吉乃屋 松原（和菓子・松原）
- 新港TOOTH MART 黒十（和食・新港エリア）
- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST（カフェ・メリケンパーク）
- ニューラフレア旧居留地（カフェ・旧居留地）
- 紅宝石（中華・元町）
- ホテル日航関西空港（ホテル・泉佐野）
- 日本料理 湯木（日本料理・北新地）
- キュージーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ（フランス料理・北野町）
- Restaurant Koo（フランス料理・長野県軽井沢）
- 北新地 西洋料理店ふじもと（西洋料理・北新地）
- 福助グループ ごはんやTasuke（居酒屋・三田）
- YUZUYA A TABLE Ukita（フランス料理・箕面）
- Il Teatoro（イルテアトロ）（イタリア料理・和歌山）
- お菓子工房 くりの木（洋菓子・大分・中津）
- 神戸酒心館 さかばやし（酒蔵／日本料理・灘）
- 有馬せんべい本舗（炭酸煎餅・有馬）
- 泉佐野市役所農林水産課（行政・泉佐野）
- 大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科「フードメディア演習」（大学・東大阪）
- 六甲味噌製造所（みそ・芦屋）
- Mizkan大阪支店（調味料・大阪）

※上記参加店は12月現在のものです。実施時期には多少の増減があるかもしれません。

世界のモリサキが挑む酒粕ワールド

毎年ユニークな酒粕カクテルを披露し、発表会を盛り上げてくれるのが神戸・花隈のバー「サヴォイオマージュ」のオーナーバーテンダー・森崎和哉さん。今年は、“世界のモリサキ”となって酒粕プロジェクトに登場です。森崎さんは、一昨年に第48回全国バーテンダー技能技術大会にて優勝し、念願の日本一を獲得しました。そして昨秋はその栄誉を抱き、日本代表としてキューバで開催されたワールドカクテルチャンピオンシップ2022に出場したばかりか、二部門で優勝を果たし、全世界にその名を轟かせました。同大会は、65カ国が集う、世界で最も権威のあるカクテルコンペティションで、各国から前年の優勝者が出て来て、バーテンダー技術を競います。そんな猛者達の中で森崎さんは、「ビューティフルジャーニー」でロングカクテル部門の1位に。さらにナレッジワード（知識部門）でも1位に輝きました。8部門中、二つの優勝を獲得したのは、出場者多しといえども森崎さんただ一人だそうです。昨年ビックタイトルを獲った森崎さんが、帰国後まず初めに手がけたのが、今回の酒粕プロジェクト出品作。森崎さんの話では、「全貌は1月24日に発表しますが、酒粕とシュラブを合わせたものになる予定」だとか。シュラブとは、オスマントルコ時代に作られたノンアルコール飲料で、フルーツビネガーをボタニカルや果実でフレーバーづけしたものを指します。森崎さんは今回の「サケカシュラブ」には、ミツカンのお酢などを用い、自家製シュラブを作って、そこに酒粕を合わせて、オリジナルのカクテルに仕上げるそう。ベースには、お酒が入り、そこに副材料が混ざりながら酒粕の特性をいかしたものになるようです。この新作カクテルは、現在試作中ですが、1月24日の発表会のときには皆様に飲んでもらえるよう準備していますので乞うご期待を。

【DATA】

Bar SAVOY homage

(バーサヴォイオマージュ)

住所／神戸市中央区下山手通5-8-14 1F

TEL／078-341-1208

営業時間／16:00～23:30

休み／日曜日



森崎和哉さん



店内

全国技術コンテスト4位のパティシエが大分から出品

酒粕プロジェクト初の九州からの参加です。大分県中津市で店を構える栗林良典さんは、全国からパティシエが集う全国技術コンテストで4位になった有望株。これまでも九州実技コンクール熊本県代表になり、大会会長賞を獲得した人物。栗林さんは、大分の老舗「ニュードラゴン」や京都の「ナチュラルシロモト」で修業をし、西日本技術コンテストで「竹ふえ」のオーナーに見出され、若くして高級旅館「秘境 白川温泉山荘 竹ふえ」（熊本）の初代製菓長のポストに就きました。その後、大分県中津市で独立し、「お菓子工房 くりの木」を営んでいます。「くりの木」は、九州の田舎町にあるにも関わらず、連日盛況で、午前中にスイーツが並んでもすぐに売り切れるほど。18時までの営業としていますが、売り切れごめんの店として名が売れています。特にカヌレが人気で、出したらすぐなくなるほどの人気ぶり。今回は、酒粕プロジェクトの噂を聞きつけ、はるばる九州から参戦を申し出てくれました。栗林さんによると、「九州では酒粕を食材として使う文化があまりなく、親しみのない味。九州の旨いものと関西の素材をどう繋げるかを課題に創作した」そうです。「くりの木」が出品するのは「酒粕テリーヌ」。チョコレートテリーヌの中に酒粕とチーズ、くるみが入ったホワイトテリーヌを射込んで作っています。淡い甘みを好む関西人に向けて、チョコレートの中にレモンの皮を入れ、甘さを軽減。ホワイトチョコレート部分には「福寿」の酒粕を利かせ、その特徴をいかしながら刻んで入れたくるみで食感をつけました。九州の特徴を出すべく、醤油蔵から産する醤油かすを使い、それを粉末化することで、クッキーに仕上げ、テリーヌの土台部分に用いています。酒粕も醤油かすも共に副産物で、SDGsの視点からも面白い作品に仕上がりました。「酒粕の独特の口残りをどうなくしてスイーツにするかがポイントでした。酒粕を用いることで、塩・砂糖など余物な調味料を減らす効果が出ています」と栗林さん。この作品については、関西の人でも買えるようにと「スーパーホテル門真」などを経営する食のプロデューサー・西啓一郎さんの会社「ウエストラック」と組んでネット販売商品として準備中なのだとか。2月には、高級スイーツとしてお目見得予定で、1月24日の発表でその全貌をお知らせするとともに試食できることになっています。

【DATA】

お菓子工房 くりの木

住所／大分県中津市大字田尻1164-2
サンシャイン88A号

TEL／0979-32-1817

営業時間／10:00～18:00

休み／火曜日（他店休日あり）



栗林良典さん



酒粕テリーヌ



外観

泉佐野市が地元ホテルとコラボして、地野菜を使ったbuffeメニューに

泉佐野市は、関西でも名高い農産地。水茄子・玉ねぎが代表する産物です。この二つに続けとばかり、打ち出して話題になっているのが松波キャベツです。同市農林水産課では、泉佐野産（もん）として地域の野菜をPRし、市内で生産される松波キャベツと酒粕の相乗効果によって広く泉佐野産（もん）の良さを訴求しようと考えています。ちなみに松波キャベツとは、静岡の種苗会社で誕生した品種。泉佐野市の気候や土壌とマッチしたため、一躍泉佐野市で栽培されるようになりました。いわゆる寒玉キャベツで、丁度今頃が収穫時期。一般のキャベツより糖度が高く、甘さを有すために泉州ではお好み焼きの具材として用いられることが多いようです。今回は、この松波キャベツを地元のホテル（ホテル日航関西空港）へ持ち込み、その特性をいかした酒粕料理としてホテル内のオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」のbuffeメニューにて提供します。メニューづくりを行ったのは、「ホテル日航関西空港」の厨房を司る井口晃一総料理長。酒粕プロジェクトにも三回目の出品で、その創作は手慣れたものです。井口総料理長は、「冬の素材である松波キャベツが、これまた冬の名物・酒粕と合わさることで、いかなる変身を遂げるのか、その相乗効果に期待してほしい」と語っており、意欲满满での参加になっています。今回、彼が考案したオリジナル料理は、「松波キャベツと豚頭肉のゼリー寄せ 焼き酒粕入りグリビッシュソース」と「松波キャベツと岸和田漁港の釜揚げシラスの酒粕入りゼッポリーニ」の二品。共に松波キャベツの良さが生きたもの。この二品については、同ホテル2階のオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて2~3月の土日祝日のランチ・ディナーbuffe、平日のランチbuffeにて提供される予定です。



松波キャベツ



松波キャベツと豚頭肉のゼリー寄せ
焼き酒粕入りグリビッシュソース



ザ・ブラスリー



井口晃一総料理長

【DATA】

ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

住所／泉佐野市泉州空港北1番地 ホテル日航関西空港2F

TEL／072-455-1120（レストラン予約直通）

営業時間／朝食7:00~9:30（L09:00）、ランチ11:30~14:30（L14:00）

ディナー17:30~20:30（L20:00）※ディナーは土日祝日のみ営業

休み／毎週月曜日はランチ営業休止

神戸の雄「POTOMAK」（ポトマック）が三店舗で「福寿」の酒粕を使ってメニュー化

1986年に産声を挙げ、今では神戸市民に愛される存在となった「TOOTH TOOTH（トゥーストゥース）」。「このブランドを始め、和の「黒十（COCTEAU）」、カフェの「ニューラフレア」、和パスタの「こなな」、スヌーピーやチャーリーブラウンなどのキャラクターでおなじみの「PEANUTS」をテーマにした「PEANUTS HOTEL」など数多くのブランド展開を行うのが「POTOMAK」です。神戸から発展したこの企業が経営する飲食店展開は、全国に及び、110店舗ほどを数えます。今回の酒粕プロジェクトは、そんな「POTOMAK」が、神戸発信の企画だからと賛同してくれ、神戸市内にある三店舗で、2〜3月の間、酒粕メニューを提供してくれることになりました。料理を考案してくれたシェフは、「福寿の酒粕は、フレッシュで香りがいい。やさしい甘みとナチュラル感がうまく料理にフィットしました」と言い、「粕汁」と「酒粕あんぱん」をオリジナルメニューとして提供してくれるそう。最近話題の神戸ポートミュージアム内にある和食「新港TOOTH MART 黒十」と、旧居留地にあるカフェ「ニューラフレア」では、普段から出しているランチの汁ものを粕汁にすることで、メニュー化します。これは昨年も当プロジェクト絡みで出したのが好評だったとかで、「福寿」の酒粕と白味噌を合わせてシンプルな一品に仕上げているようです。メリケンパークにある「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」では、昨年につき、「酒粕あんぱん」を提供。これは、酒粕とブレンドしたあんを柔らかいパン生地に入れて焼き上げたもの。考案者によると、「酒粕の風味が利いて香りがいい。酒粕自体に旨みがあるので満足度も増す」との話。酒粕文化の入門編として若い人達にも受け入れやすい商品になっているそうです。

【DATA】

新港TOOTH MART 黒十（和食・新港エリア）

住所／神戸市中央区新港町7-2 神戸ポートミュージアム1F

TEL／078-777-4091

営業時間／11:00～22:00

休み／不定休



ニューラフレア 旧居留地（カフェ・旧居留地）

住所／神戸市中央区明石町18-2 大協ビル

TEL／078-333-0808

営業時間／11:00～23:00

休み／不定休



TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST（カフェ・メリケンパーク）

住所／神戸市中央区波止場町2-8

TEL／078-334-1820

営業時間／11:00～20:00（L019:00）

休み／不定休



箕面の滝道にあるフレンチは、実生の柚子が売りに

箕面の滝とニホンザルで知られる箕面公園内に位置するのが、「YUZUYA A TABLE Ukita」。外観はかつてこの地で宿を営んでいた「橋本亭」の趣を今も残し、1階でカフェを、2階では完全予約制のフレンチを営んでいます。オーナーシェフの浮田浩明さんは、北摂を代表する仏料理の職人。箕面で採れる実生の柚子を使ってドレッシングやスイーツなどを商品化しています。同店の2階に位置するフレンチレストランは、大きな窓に紅葉など箕面の自然が臨める風光明媚な所。

「観光地に旨いものなし」の通説をぶち破り、かなり高いレベルの仏料理が提供され、北摂では名店の一つとして名が挙がるほどです。浮田さんは、「環境を守らないと、1300年前から伝わったとされる箕面の実生の柚子を守ることができない」と言い、この地元の名産品を無駄なく使いたいと考えて料理やスイーツに用いるようになったそう。そして「YUZUYA A TABLE Ukita」の仏料理は発酵をテーマとしており、「その意味でも酒粕は興味深い素材です」と語っています。酒粕プロジェクト初参加において、現在酒粕料理を試作中。1月24日の発表会では、試食できる運びになっています。ちなみに同店のフレンチは、コース料理なので、2～3月は、そのコース内に酒粕を使ったものが出る予定です。

【DATA】

YUZUYA A TABLE Ukita

住所／箕面市箕面2-5-37

TEL／072-725-9552

営業時間／12:00～15:00、18:00～22:00

休み／月曜日、木曜日



浮田浩明さん



外観

和歌山の人気個室イタリアンが初参戦

和歌山市の繁華街・アチロにある「イルテアトロ」は、神谷夫妻が営む伊料理店で、ミシュランにも掲載されたほどの人気店。個室イタリアンを謳っており、ゆっくりレベルの高い伊料理を楽しむには持って来いの店です。店名の「テアトロ」とは劇場の意味で「一本の映画を観るように食事を楽しんでほしい」と命名したそう。「イルテアトロ」は、ディナータイムのおまかせコースのみ（21時からパーティタイムもあり）で、それを個室で味わえるように設計しています。当然、「福寿」の酒粕を使ったオリジナル料理もコースに挿入することになり、2～3月はそれがコース内で味わえるようになる予定です。オーナーシェフの神谷龍雄さんは「当店は和歌山県特産品応援店で、県から特選食材提供店の認定を受けており、県下では3店だけの認定店。伊料理はここだけがそれに当たります」と話しており、和歌山の魅力と灘の酒粕がいかに相乗効果を出すか見ものです。奥様の松井容子さんは、同店のソムリエ。ご主人の言葉を受けて「自家農園もあってそのこだわりはスター級（笑）。水も白浜の富田の水を汲みに行っているくらい」と付け加えてくれました。そんな「イルテアトロ」が、「福寿」の酒粕を使い、独特のイタリアンテイストを見せるかに期待大です。「酒粕醬を使ったアクアパッツァ」「酒粕を練り込んで発酵させたフォカッチャ」を考案、1月24日の発表会にて披露することになっています。

【DATA】

Il Teatro (イルテアトロ)

住所／和歌山市吉田865 ぐるり中村ビル2F

TEL／073-433-7511

営業時間／18:00～翌2:00

休み／日曜日



神谷龍雄さん



酒粕プロジェクト用料理

酒粕ポタージュが冬の定番に

神戸・北野町にある「キュージーン フランコ ジャポネーズ マツシマ」は、今や神戸を代表するフレンチ。オーナーシェフの松島朋宣さんが「ボーダーレスに自由にフランス料理を表現したい」と開いた仏料理店です。フランコ=ジャポネーズを謳った「瀬田亭」の瀬田金行さんに師事し、その店で働いた後、独立して「マツシマ」を開きました。そんな経緯もあって松島さんの作るものは、日本とフランスの融合。「枠にとらわれず、自由に作っていたら今の形になった」と言うだけに、和・仏の融合よりさらに進んでボーダーレスになっており、「マツシマ」ワールドのフレンチが楽しめる、多くのグルメから支持を得ています。松島シェフは、酒粕プロジェクトではおなじみの存在。冬場にコース内に挿入する「酒粕ポタージュ」は、すでにこの店の冬の名物になっているほど。今年もそれを求めて常連客などがやって来ると思われます。松島さんは一昨年軽井沢にて二号店「Restaurant Koo」を出店したので、その店でも「福寿」の酒粕を使ったフレンチを披露する予定です。

【DATA】

キュージーン フランコ ジャポネーズ マツシマ
住所／神戸市中央区山本通3-2-16
ファミールみなみビル1F

TEL／078-252-8772

営業時間／12:00～13:30L、17:30～20:00L

休み／月曜日

Restaurant Koo

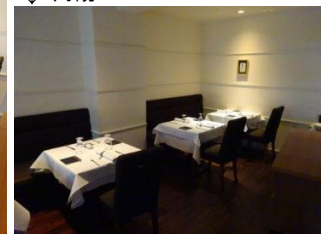
住所／長野県北佐久郡軽井沢町追分84-2

営業時間／12:00～15:00、18:00～22:00

※完全予約制 休み／月曜（月2回の不定休）



← 松島朋宣さん
↓ 内観



好評だった今年の「酒粕パウンドケーキ」、さて次なる一手は…

北新地にある「西洋料理店ふじもと」は、帝国ホテルやホテルオークラ神戸などで修業を積んだ仏料理の職人・藤本直久さんが営む西洋料理店。フレンチでも洋食屋でもなく、あえて西洋料理店と謳ったのは、かつて天皇の料理番として名を馳せた秋山徳蔵の世界を目指すのが故。大正から昭和にかけて士族や華族が食べていたクラシカルな料理をいかに現代で表現するかをテーマにしています。藤本直久シェフも酒粕プロジェクトでは常連組みで、毎年ユニークな作品を発表してくれます。昨年は息子の藤本祐太さんが、しっとり酒粕風味漂う「酒粕パウンドケーキ」を作ったかなり好評を得ました。今年「西洋料理店ふじもと」が出すのは、「福寿酒粕とノルウェーサーモンの冷製テリーヌ 泉佐野産春菊のソース」です。クラシカルな料理の中にも酒粕という関西独特の食文化を加え、オリジナル西洋料理として完成させ、そこに泉佐野の名産・春菊を用いて作ったソースを合わせるそうです。この料理は、1月24日の発表会にて試食できるよう準備中です。

【DATA】

北新地 西洋料理店ふじもと

住所／大阪市北区曽根崎新地1-10-16

永楽ビル5F

TEL／06-6344-7881

営業時間／11:30～13:30、17:00くらいから

休み／不定休（大抵は日曜日）



藤本直久さん



藤本祐太さん



店内

NHK朝ドラ「カムカムエブリバディ」で話題になった和菓子屋も連続参加

昨年NHK朝ドラ「カムカムエブリバディ」にて和菓子指導・監修を務めた「吉乃屋 松原」の中西信治さんが、今年も酒粕プロジェクトに参加してくれました。ドラマ内では安子（上白石萌音）が作るおはぎが美味しそうと話題で、それによっておはぎが和菓子界でプチブレイクしたそうです。ドラマよりは少し小ぶりですが、「吉乃屋 松原」でも上品なおはぎを売っており、それが人気に。売り出すと、すぐに完売してしまいます。去年は朝ドラにちなんで「酒粕おはぎ」を出品した中西さんですが、今年は打って変わって世界平和がテーマ。軽羹を合わせた浮島に酒粕を使おうかと、現在思案中です。昨年好評を博した「酒粕おはぎ」や「酒粕大福」に並ぶヒット作ができあがることに期待を高めます。中西さんは現在、「福寿」の酒粕を使った和菓子を試作中ですが、1月24日の発表会ではそれを披露してくれることになっています。

【DATA】

吉乃屋 松原

松原本店 住所／松原市阿保3-1-27
TEL／072-335-0046
営業時間／9:00～19:00
休み／水曜日

北堀江店 住所／大阪市西区北堀江2-7-4
TEL／06-6536-1514
営業時間／10:00～18:00
休み／水曜日



中西信治さん



店内

32店舗を展開する三田の雄・福助グループも「ごはんやTasuke」でエントリー

三田の実業家・福西文彦さんが営む「福助グループ」は、和食・居酒屋・焼肉・ラーメンなどバラティに富んだ飲食店チェーン。三田のみならず、高槻・木津川・尼崎など店舗を拡大しており、32店舗を有する一大チェーンになっています。そんな中から「ごはんやTasuke」が酒粕プロジェクトにエントリーしてくれました。同店はJR三田駅近くの居酒屋で、ビジネスマンなどが多く集う店。日本酒を一つのテーマとして店のコンセプトを作っているのので、「酒粕プロジェクトにはぴったりだろう」と参加してくれました。同店は、おばんざいを主に焼鳥やおでんなど居酒屋メニューが人気で、それらをアテに日本酒で一杯飲む光景が目立ちます。6種類のおばんざいに、メイン料理、三田米コシヒカリもしくは十穀米が選べる「おばんざい定食」が人気で、女性客にはことさら評判がいいようです。「ごはんやTasuke」では、自家農場「福助ファーム」で採れた野菜を使ったり、三田ポークを使ったりと、三田の地のものを活用。それらに加え、坂越から直送される牡蠣や北海道からのタラの白子などと素材にもこだわりを見せています。酒蔵を応援しようと、リーズナブルに日本酒を提供。そんな取り組みからも福西さんは、「オリジナリティのある酒粕料理を提供したい」とやる気を見せていました。現在、2～3月に提供する酒粕料理は創作中で、1月24日の発表会にお目見得予定です。

【DATA】

ごはんやTasuke

住所／三田市中央町4-24
TEL／079-564-8844
営業時間／11:30～14:00、17:30～23:00
休み／月曜日



福西文彦さん



外観

日本で初めて(!?) 中華で酒粕を使った元町の評判店は…

酒粕を和食のみならず、伊・仏料理にも使い出した__、これが酒粕プロジェクトの一つの成果です。ところが中華だけは、淡い酒粕風味と強い中華調味料がマッチしにくく、難攻不落のジャンルでした。それを可能にしたが元町・トアウエストにある「紅宝石」の李順華さん。彼は、中華の中にうまく酒粕風味をいかしてオリジナル料理を創作。日本で初めて(!?) 中華に酒粕を用いた料理人として話題になりました。李順華さんがこれまで酒粕プロジェクトに出品し、自店でメニュー化した「酒粕美人粥」や「鶏と葱の酒粕蒸し」「焼豚酒粕ソース」は、うまく和の酒粕が中華に溶け込んだ事例。時に優しく、時に強くという点からもうまく酒粕を調味料に使って料理に仕上げています。今回は、それらに優るとも劣らない作品をひっさげて参加。只今、考案中ですが、1月24日の発表会には間に合う見込みで、発表会会場にて試食いただけます。

【DATA】

紅宝石

住所／神戸市中央区下山手通3-5-9

TEL／078-331-6162

営業時間／11:30～14:00、17:00～21:00

休み／火曜日



李順華さん



店内

日本料理界のサラブレッドが表現する酒粕料理

北新地と心斎橋大丸内に店舗を持つ「日本料理 湯木」は、現在注目を集めている和の店。店主・湯木尚二さんは、かの「吉兆」創業者・湯木貞一さんの孫で、王道和食の道を邁進して来た料理界のサラブレッドでもあるのです。かつて日本で開かれた九州・沖縄サミットの折りには、蔵相会議にてG8の面々に料理をふるまうなど、その実績は申し分なし。まさに日本料理界の雄と呼ぶべき存在でしょう。そんな湯木さんをクローズアップしたNHK「逆転人生」は、高視聴率を叩き出し、記念番組でも再度取り上げるほど充実した内容だったようです。湯木さんは、大阪で生まれ育ったこともあって、酒粕は昔からなじみのある素材だそうで、「この冬の素材を使って、ありきたりにならない表現方法を試したい」と意欲を語ってくれており、冬野菜をふんだんに使って「湯木」ならではの「粕汁」を作る予定です。

【DATA】

日本料理 湯木 新店

住所／大阪市北区堂島1-5-39 マルタビル1F

TEL／06-6348-2777

営業時間／11:30～14:30、17:30～22:00

休み／日祝日



湯木尚二さん



店内

酒粕プロジェクトの旗手として、酒粕文化を継承

神戸酒心館蔵内にある蔵の料亭として親しまれているのが「さかばやし」です。2015年に神戸酒心館が旗振り役となって酒粕プロジェクトを始めたこともあって酒粕料理には力を入れてメニュー化しています。かつて蔵人が冷え切った身体を温めるために食したといわれる「粕汁」や「酒屋鍋」は、すでにこの店の名物メニューに。毎月20日を“粕汁の日”と定め、趣の異なる季節の粕汁を提供。また、実験的メニュー化として酒粕・みりん粕・醤油粕で作った「かす三兄弟」など、このジャンルでは一歩進んだ形で関西の酒粕文化を牽引しています。今年は前述したように神戸市漁業協同組合底曳会とコラボし、須磨沖で養殖するニジマスの餌に酒粕を活用したので、3月下旬ごろから5月ぐらいまで「神戸元気サーモン」を食材として活用することが決まっており、その造りや焼物などを酒粕プロジェクトの出品作品となる予定に。加えて後述する大阪樟蔭女子大学学生が考案した酒粕料理も2~3月にメニュー化することになっています。

【DATA】

蔵の料亭 さかばやし

住所／神戸市東灘区御影塚町1-8-17
神戸酒心館蔵内

TEL／078-841-2612

営業時間／ 11:30~20:30LO

休み／水曜日



大谷直也



外観

酒粕プロジェクトから生まれた酒粕炭酸煎餅が好評

神戸市北区有馬温泉は、古くから親しまれた天下の名湯。多くの観光客や湯治客が訪れます。有馬温泉で彼らがおみやげに求めるものといえば、炭酸煎餅。薄くパリッと焼き上げた味わいは、すでにおなじみ。小麦粉・砂糖・でんぷん・塩・炭酸泉によって造られます。「有馬せんべい本舗」は神鉄・有馬温泉駅から徒歩の所にあり、炭酸煎餅のメーカーとして知られています。社長の浅井里枝さんが、昨年酒粕プロジェクトに参加し、「福寿」の酒粕を加えて酒粕風味漂う炭酸煎餅を造りました。このオリジナルは、酒粕が入ることによって甘みが抑えられた味に。いつもの炭酸煎餅と一風異なる酒粕香で味わえます。同社では、「酒粕炭酸煎餅」を一缶12枚入り756円で現在も販売中。有馬での店舗はもとより、神戸酒心館の東明蔵でも求めることができます。

【DATA】

有馬せんべい本舗

住所／神戸市北区有馬町266-10

TEL／078-904-0481

営業時間／8:00~18:00くらい

休み／元旦



浅井里枝さん



炭酸煎餅



酒粕炭酸煎餅

冬の鍋物用に「酒粕鍋みそ」を新発売

阪神間の味噌蔵として100年以上の歴史を持つ「六甲味噌製造所」。芦屋に味噌蔵が位置することもあって阪神間の消費者や、多くの料理人からも支持されています。2020年に酒粕プロジェクトから誕生した「酒粕みそ」（140g490円）は、神戸酒心館とコラボした作品。「福寿」の酒粕と兵庫県産材料の米赤味噌・白味噌とが調和した甘めの調理味噌です。発売以来好評で、田楽や野菜のディップとしても活用できると評判に。そんな六甲味噌製造所から今年新たな商品として発売されるのが、「酒粕鍋みそ」（150g400円）。この商品も神戸酒心館とコラボしたもので、六甲みその白味噌をベースに、「福寿」の酒粕を加えて造っています。濃縮タイプで2〜3人用。だしと合わせて煮込むとできあがるので大変便利。同社・長谷川照起さんによると、「甘めの味わいで、酒粕がガツンと来るものではないので、お酒が苦手な人でも美味しく食せます」とのこと。白菜でもいいですが、むしろキャベツや豚肉と好相性だとか。「あとは里芋も合いますし、鍋の具材なら何でもいけます」との説明でした。冬将軍到来で、まさに寒の時にフィットしそうな商品でもあります。

【DATA】

六甲味噌製造所

住所／芦屋市楠町11-16

TEL／0797-32-6111

営業時間／9:00～17:00

休み／日祝日（土曜日は不定休）



長谷川照起さん



酒粕鍋みそ

女子大生が次代へ酒粕文化を継承する

酒粕プロジェクトを始める前は、酒粕文化が薄らぎ、特に若い人は関西在住でも粕汁を食べたこともなく、素材的にも認知されていない状態でした。文化を継承するには、若者へのアプローチが肝要とばかりに、当プロジェクトの企画者である曾我和弘が6年前から自身が受けもつ授業（大阪樟蔭女子大学「フードメディア演習」）の中で、酒粕文化を教え、生徒達に酒粕プロジェクトへの参加を促して来ました。よく産学連携で作品発表を行うケースを目にしますが、それらの大半は任意でのもの。「フードメディア演習」は歴とした授業なので、それが成績に反映する可能性もあると、彼女らの真剣度合が違って来ます。授業では、酒粕とその文化性を学び、ブレインストーミングを重ねながら考案したレシピを試作。それを修正しながら12月下旬のプレゼンテーション大会へ臨むのです。料理のユニークさや酒粕の使い方、商品の実現性などを審査し、そこで1位を獲ったレシピを具現化し、1月24日の酒粕プロジェクト発表会内で学生たちが発表するとともに、2～3月の間、平日限定で「さかばやし」でメニュー化します。

今年度の授業で優勝したのは、小西真帆さん、中山桃寧さん、土谷優里子さんのグループが考案した「割烹明石焼き」でした。彼女らは、神戸酒心館が行っているSDGsを蔵見学で触れ、日頃、自分達が学んでいることを合わせて、料理コンセプトを作りました。さらにローカルフードにも着目し、明石焼きをモデルにして神戸周辺の食材を無駄なく使えるようにレシピを作っています。明石焼きといっても旧来のそれではなく、神戸産の里芋を主体にしてホウレン草、玉葱、タコといった地の名産品を包んで揚げて明石焼き風にしています。器にそれを入れ、酒粕を合わせただしに浸して提供するスタイル。従来のタコ焼きとは、違って割烹風に上品に味わう一品として考案しました。彼女らの作品は、1月24日に「さかばやし」の大谷直也料理長が作って試食してもらえるように準備しています。さらに「さかばやし」では、平日限定メニューとして2～3月に提供するようになっています。



写真左から小西真帆さん、中山桃寧さん、土谷優里子さん



大学生が考案した「割烹明石焼き」



プレゼン大会での調理風景