

+ しずおか美食旅 +

ガストロノミーのすゝめ



●ふじのくにマエストロシェフ
おかべ さとる
岡部 悟さん

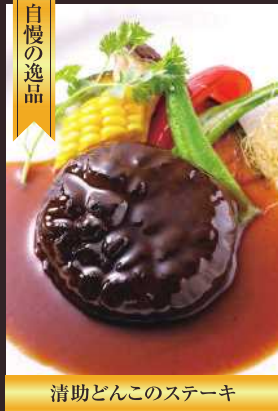
地域食材を生かした薬膳でおいしく健康に

浜松の地で岡部さんが追求してきたのは中医学理論に基づいた薬膳料理。日本人の体質や嗜好に合った薬膳を創作するほか、20年以上にわたって薬膳教室を開き、地域に普及を図ってきた。「肉や魚にも負けないうま味を持つ清助どんこは、体の調子を整え、料理の主役にもなる逸品」と岡部さん。旬の県食材を豊富に使用した「健美薬膳」を求めて、多くの美食家が浜松を訪れる。

ミシマサイコやトウキといった県産の生薬を取り入れた薬膳や、浜松ゆかりの徳川家康をテーマにしたメニューを考案中です。気と血はつながっている。その土地の気候や風土に合った旬の食材を食べることが、健康維持につながります。

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しむ、その土地の食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今月は、岡部悟さん(浜松市中区)に食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



清助どんこのステーキ

どんこを水で戻し、2時間蒸してから溜まりしょうゆやザラメなどでじっくり煮込んだ一皿。かめばかむほどうま味が広がる深い味わい。

※8月中は単品で注文できます



使用した食材

清助(せいすけ)どんこ
(伊豆市/通年)
伊豆産原本乾しいたけの中でも特に高品質なもの

本号持参で
デザートサービス

中国料理 鳳凰 浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松 ☎053(452)5111 ㊚053(452)7700