

料理人にとって、 富山は「食材の宝庫」。

ANA × TOYAMA CITY

富山市とANAグループは連携協定のもと、これまでに様々な事業を通じて富山市の魅力発信に取り組んできました。今回、ANAの機内食を通じて世界に向けて食を発信する清水シェフが、富山市の食の魅力を語ってくれました。

Q：富山の食の一番の魅力は？

やはり「海の幸」です。私は千葉県出身ですが、関東の人にとって富山と言えば「海の幸」。その印象は、実際に来て強く実感しました。富山湾特有の地形による深い海流にはすぐ近くにある山から栄養豊富な水が流れ込んでプランクトンを育み、豊かな漁場を作り上げています。だから、富山湾で捕れた魚の味は他とは格段においしさが違います。さらに、富山市に通うようになってから、「食の魅力は海の幸だけではない」ということにも気がつきました。

Q：特に気に入っている食材はありますか？

海の幸では「フクラギ」、山の幸では「スタケ」です。フクラギは、関東では脂が少ないため注目されない魚ですが、その深い旨味に仰天しました。しかもこんなにおいしい魚を、身近なスーパーで買えることにも驚きました。また、スタケは富山に来て初めて知った食材で、様々な場面で使用しているお気に入りの食



富山城、路面電車を背景に

材です。山のハンターが「熊も大好きで食べ尽くしてしまうほどおいしい」と言うほど、味、香り、食感すべてが素晴らしく、「こんな食材があったとは!」と感動しました。他にも、山の麓にあるレストランで食べた舞茸の味の深さ、香りの良さにも感嘆しましたね。シロエビ、ホタルイカ、富山ポーク、山田のリンゴなど、好きな食材を挙げ始めるとキリがありません（笑）。

Q：富山の食材を使って考案したメニューを教えてください。

フクラギを使ったカツレツ料理では、パン粉に富山のおせんべいを砕いて混ぜたものをまぶし、甘めの香味ボン酢を添えました。シロエビを使った料理では、昆布出汁とオリーブオイルで仕立てた前菜もお気に入りですね。他にも10種以上考案しましたが、富山の食材はどれも素材が良いので、和食でも洋食でも色々な使い方ができてアイデアがどんどん湧いてきます※。

※ 清水シェフが考案したレシピの一部は右の2次元コードからご覧いただけます。

Q：県外の人に富山の食の魅力をどのように伝えますか？

富山は海の幸、山の幸に恵まれた「食材の宝庫」です。香り高く、味わい深い食材が身近にあり、料理人にとって非常に魅力的。本当に贅沢なことだと思います。また、食に関することではありませんが、富山の人々はみなさん優しく良い人ばかりで、そうした人柄も魅力の一つだと感じます。富山には素晴らしい料理人がたくさんいらっしゃいますが、これからも富山の魅力を発信する料理人が増えることを願っています。

清水誠（しみずまこと）さん ANA総料理長。全日空ホテル、クラウンプラザホテルにてレストラン・宴会部門の料理長を務める。平成22年ANAケータリングサービス入社。現在はANA機内食の総料理長。平成30年から富山市とのコラボレーション企画に携わる。

この連載では、さまざまな方の「アメイジング（驚くほど素敵）」な富山について掲載しています。過去の記事はこちら▶



WEBサイト



青池学園 富山調理製菓専門学校の学生への講話