

鳥羽湯ったり海藻物語

1月21日 OA

リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風 常務取締役 野村潤さん

鳥羽温泉郷 海藻 JAPAN プロジェクトには海藻をつかったレシピ開発があります。

リゾートヒルズ豊浜 蒼空の風では、アラムやアカモクを使った料理、そして「海の野菜 5 種の海藻カルパッチョ」という料理をお出ししています。

コロナ禍でなにか新しいメニューができないかと色々考えていました。

そのなかで海藻は免疫力を高める、栄養価が高い、カロリーが少ないという利点がある。

海藻を使った料理を考えることにしました。

鳥羽には色々な海藻があります。

舟盛りのお刺身のつまとして使ったり、鯛の香草焼きにワカメを乗せていたり、元々、海藻を使ってお料理をお客様に提供していました。

前菜で海藻サラダを出していましたがそれをブラッシュアップしたのが「海の野菜 5 種の海藻カルパッチョ」です。

この料理を考案している中で海藻は見た目が美しい、だから器もこだわり、海の色が艶やかな青色の皿に盛り付けをしました。

色々考えた末、非常にいいメニューを作り上げることができました。

春先になると新ワカメが地元でもたくさん獲れます。

それを朝食で「ワカメしゃぶしゃぶ」として出しています。色が緑に変わるときお客様は「わあっ」と言ってとても喜んでくれます。

今、磯焼けなどの問題もあり海藻は、伊勢海老や鮑と同じようにとれる量が減ってきているという話を聞きます。

SDG'S などと絡めて、海藻を守っていくことが必要ですね。

海藻を守っていくことによって鮑なども増えてくる。

環境のことを考えていくことがとても大事ですね。