

【第三種郵便物認可】

放射性テクネチウム

	従来法
原料	濃縮ウラン
特徴	放射能濃度が高く輸送しやすい
	既に世界で普及。日本も全量輸入
課題	プルトニウムなどが生じ、汚染の可能性
	老朽化した原子炉で供給が頻発

人物ファイル

「朝、うちを出て生産者の方のところへ寄ってから仕事場に来ることもありますよ」。ホテルエピナール那須（栃木県那須町）のフレンチレストラン「メリメランジュ」の料理長、吉田拓朗さんが紡ぎ出す味の数々は、地域の食材生産者との交流から生まれる。

レストランは13階にあり、そびえ立つ山々や広大な森林を一望できる。ここで供するのは那須など栃木県の野菜や肉をふんだんに使った美しいフレンチだ。地元のほか東京都や埼玉、茨城県からも顧客が訪れる。「野菜がおいしいといわれます」と笑った。

地元食材を使う料理はコンクールで高い評価を受けた。10月上旬に東京

ホテルエピナール那須「メリメランジュ」料理長

吉田 拓朗氏



で開かれた「第5回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝」で、初出場ながら6位に入った。パテ・クルートは肉の詰め物をパイ生地で包んだ料理。切り分けたときの断面や味を審査する。吉田さんは那須のヤギなど栃木県産の肉を用い、独創的な味で挑んだ。「パテ・クルートは手間がかかり技量が試される」と語る吉田さん。大会でこの料理の面白さと奥深さを学んだ。那須町の出身で両親は中華料理店を営む。10代で料理の道に入り、東京のイタリア料理店を経てフレンチの名店「銀座レカン」へ。「一番下」として厳しい修業も積み、

かったりしていた。日本では全量をこの製造法による輸入品に依存してきたが、海外での輸送トラブルや老朽化した原子炉の不具合などで供給が途絶えることも度々あった

よしだ・たくろう 1980年栃木県那須町生まれ。10代で料理の道に入り、東京の「銀座レカン」を経て2003年にホテルエピナール那須へ。

生産者と交流、食材に愛情

「すごい技術」を吸収していった。

当時のシェフは生産者を回り、食材を大切に作る料理を出していたという。だが、栃木県に戻っても「まったく生産者の方のことは分からなかった」。そんな吉田さんを導いたのが、オトワレストラン（宇都宮市）のオーナーシェフ、音羽和紀さんだった。

オトワレストランは世界的なホテル・レストラン組織「ルレ・エ・シャトー」の一員。栃木の食材を愛し、生産者を訪ねる音羽さんから吉田さんは「大きな影響を受けた」。今は数十に及ぶ生産者と交流する。

「食材を一種類だけクローズアップして発信するような取り組みもしたい」。これから目指すのは地元生産者への恩返しだ。

（宇都宮支局長

伊藤健史）

北関東