Épinard Nasu
ホテルエピナール那須

独自に掲げた「食のポリシー」。スローフードの追求のほか、食のバリアフリー化を推進

ホテルエピナール那須は５つの「食のポリシー」を掲げている。①スローフードの追求、②食文化の創造と発信、③安全な食の提供、④食のバリアフリー化、⑤那須キュイジーヌの確立がそれで、安心・安全な食を提供するために自ら一定の基準を定めるなど、同ホテルの並々ならぬ“食”に対するこだわりをうかがい知ることができる。

とくに食のバリアフリー化の面では、シェフと管理栄養士の連携で低カロリー、低アレルゲンメニューの開発に取り組むなど、「舌の満足」はもちろん「身体の満足」を追求。妥協のない食への取り組みに焦点を当てた。

生産者との信頼関係から「食材ＡＯＣ宣言」の確立へ

「※ＡＯＣ」という言葉をご存じだろうか。ワイン好きなら一度は耳にしたことがあるかもしれない。ＡＯＣとはアペラシオン・ドリジーヌ・コントロレの略で、フランス産の農業製品、たとえば、ワイン、チーズ、バターなどに対して与えられる品質保証認定である。端的にいえば安心・安全のお墨付きを示すものだ。

同ホテルではかねてより食材の質へのこだわりとして、この法律にちなんだ「食材ＡＯＣ宣言」を独自に掲げている。

那須高原は野菜・果物・乳製品のほか肉や卵などの有数な産地だが、同ホテルでは地場の生産者たちと直接取引し、無農薬・低農薬・有機栽培のものを仕入れている。また、地元でまかなえない食材はシェフ自らが１つひとつ厳選し、そのお眼鏡にかなったものだけが料理として提供されることとなる。総料理長の菅井慎三さんに、食材へのこだわりについて話を聞いた。

「食材にこだわることは、特別なことではありません。『厳選』というと大層なことのように聞こえますが、私たち料理人には当たり前のことです。地場の食材を使うようになったのも自然の流れで、生産者とのご近所付き合いの中から生まれました。『野菜をつくっているのならうちにも分けて』といった気軽な感じです。そのうち、飛び切り新鮮な朝採り野菜を箱一杯届けてもらえるようになり、馴染みの生産者も次第に増えていきました。『契約農家』より『協力農家』と言った方が適当かもしれません」

最近、「スローフード」や「地産地消」という表現が多用され、耳障りのよい言葉として浸透しているが、同ホテルではオープン当初からこれらをテーマとしてきた。それがいま、地場の生産者との信頼関係を背景に、「食材ＡＯＣ宣言」として確立したわけである。

食のバリアフリー化を追求。”ポパイ“たちの飽くなき挑戦

同ホテルの食に関する取り組みは枚挙に暇がない。自主的に管理栄養士を招き入れ、定期的に調理現場における管理衛生面のチェックを行うという徹底ぶりだ。

特筆したいのは食のバリアフリー化についてである。食物アレルギー対策として「低アレルゲンメニュー」を開発。小麦、卵、牛乳、そば、落花生の５大アレルゲンを原材料としないメニューで、調味料に関してもそれらの原材料を使っていないものを選んでいる。ちなみに、子どもが大好きなマヨネーズは豆腐が原材料とか。豆腐にホワイトバルサミコ酢、オリーブオイル、ハチミツ、塩を加えたシェフ特製である。

一方、摂取カロリーに制限のある人に対しては、栄養士のアドバイスを受けて合計５００キロカロリー以下のコースメニューを特別に用意した。この低カロリーメニューは旬の高原野菜を20種類以上も使い、カロリーは控えめながらも充分満足感のある内容となっている。

「同行の方が違ったメニューを頼まれても、品数が同じように、また、ボリューム感があるように仕上げました。気兼ねなく、ともにディナーを満喫してほしいという思いが発端です」

また、公にはなっていないが、同ホテルには「チームポパイ」という特別なセクションがある。「エピナール」はフランス語で「ほうれん草」の意味だが、「ほうれん草＝ポパイ」からその名が付けられた。このセクションは食物アレルギーをはじめ、嚥下（えんげ）障害など身体的な障害を持つ利用者に対して食のカルテを作成し、シェフ・管理栄養士を交えて最適の料理を提供するための橋渡し役として存在する。食のバリアフリー化に積極的かつ真剣に取り組む同ホテルだが、その陰では多くのポパイたちが人知れず活躍していた。まさに〝縁の下の力持ち〟である。

毎日届けられる新鮮な朝採り野菜は那須高原の恵み。仕入れた野菜はその日のうちに調理される。

※Appellation d'Origine Controlee

日本料理「那珂川」で提供される低カロリーディナー。斬新な盛り付けや器使いも秀逸。

総料理長の菅井慎三さん。自ら地場の生産者を開拓し、納得のいく食材の確保に努めている。この日はナス、ウド、ジャガイモなど旬の食材が豊富に手に入った。

名刺大の紙に印刷された「旬野菜の豆知識」には、野菜の特徴、栄養成分などがくわしく書かれている。食への関心を深めてもらいたいとの思いから作成。レストランに置くようになった。

□ホテルエピナール那須　那須郡那須町高久丙１（那須I.Cより10分）TEL.0287(78)6000　http://www.epinard.jp/