

## SALON DE LA GASTRONOMIE À KARUIZAWA 2015

## 軽井沢ガストロノミーサロン 2015 ご報告

信州の豊かな食材の魅力を発信する「軽井沢ガストロノミーサロン」。今年は7月8・9日に「野草」をテーマに開催いたしました。自然本来の力、独特の香りや味わいを持つ「野草」をガストロノミーへと変化させる、ユカワタンならではの世界を体験頂いた2日間の模様をご報告いたします。

## 料理・薬草・食材 3つの側面から 究極の自然食材、「野草」の魅力を紐解く

1日目は500種もの野草を見分けることができるチベット医 小川康氏の案内のもと、星野の森を散策しながら、野草や木の実を探すフィールドワーク。小川氏による野草茶の振る舞いと共に、信州の山を知り尽くし山菜や野草を食財と称する永田徹氏を迎え、小川氏・浜田と共に行われた「野草フォーラム」では、価値が失われつつある日本の山林に今一度着目し、山菜・野草を食す文化を絶やすことなく継承していきたいと、山に抱かれた地で暮らす三人の想いを届けました。2日目には、料理長 浜田とシェフパティシエ 厚東による野草を使った料理とデザートキッチンデモンストレーション。手間をかけた細かな調理作業と、野草や木の実を使った野趣あふれる料理は、ご参加頂いた皆様からも驚きの声が上がりました。



- work shop I 「森のフィールドワーク」
- work shop II 「食後の野草茶」
- work shop III 「野草フォーラム」
- work shop IV  
「野草を使ったガストロノミーとパティシエのデモンストレーション」

参加者にはスコップと手袋を用意。野草や木の実を採取し特有の香り確かめる / スペシャルティの鮎に「ホンシオデ」を使った料理のデモンストレーション

## 七里四方、食材が育つ同じ場所で頂く食事

ユカワタンの“素材”が生育する土地で行う「Table in The Farm」。フィールドワークで訪れた星野の森で、今回のテーマ「野草」をふんだんに取り入れたランチを召し上がって頂きました。森を渡る清流で育つ「岩魚」や山肉とも言われる「イノシシ」は、野草をスパイスに取り入れたシンプルな串焼きやローストに。緑生い茂る、野草も育つ森で、特別な時間を体験頂きました。



【ランチで使用した野草】アカツメガサ、イタドリ、カキドオシ、キクイモ、クズノメ、クレソン、クワノハ、クワノミ、ゴマナ、サンショウ、スイバ、スベリヒユ、タンポポ、ツキミソウの花、ドクダミ、ネマガリダケ、ノビル、ハコベ、ミツバ、ミョウガダケ、ユキシタ、ユスラウメ、ヤマウド、ヤマブキ、ヤマブドウ、ヨモギ

## 自然と深く向き合いたどりついた食材としての「野草」。地方ならではの土地に根付くガストロノミー



訪れたからこそ味わえる日本人ならではの感性で作るユカワタンの“水のジビエ”。生産者と作るこだわりの食材に究極の自然食材「野草」の持つ、苦みや酸味、そして香りをふんだんに取り入れた全13品のディナー。丁寧に仕立てられた料理は美味しさと驚きに溢れ、進化し続けるユカワタンのガストロノミーを体験頂きました。



SALON DE LA GASTRONOMIE À  
KARUIZAWA 2015  
「野草とガストロノミー」  
特別ディナー

森の雫  
石の上の魚、鯉の骨  
黄金の鯉  
6つの石  
桜鱈  
山ウドを  
センキュウ、沢蟹  
鮎に梅  
山ウドと鹿  
ウワミズザクラの醗調味  
カムシバ  
山の莓、山椒  
森のお菓子