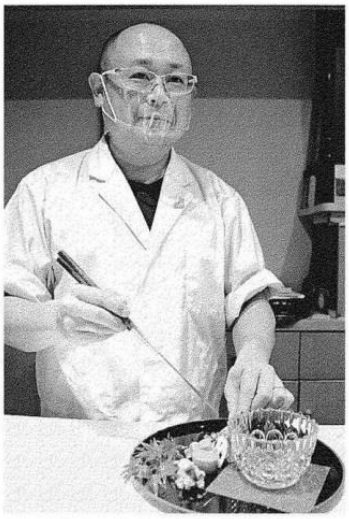
さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：



「四季島」でシェフ 山梨の味伝える

甲府・岡さん「再訪のきっかけに」

ＪＲ東日本が運行する豪華寝台列車「トランスイート四季島」で料理を提供した県内の料理人がいる。甲府市中心街で日本料理店「割鮮　岡」を営む岡雅也さん(50)。素材の味を引き立てる丁寧な仕事ぶりに、白羽の矢が立った。「また山梨を訪れたいと思わせる料理を」と一品に心を込める。〈古守彩〉

料理は四季島の代名詞だ。甲州牛に地鶏、県産野菜、ワインジュレ…。生産者の思いをくみながら、山梨の味を一つの「松花堂弁当」にまとめる。「一流のもてなしを提供する搭乗員に劣らないように」と盛り付けにもプロのこだわりを見せる。

四季島のシェフには、料理界のつながりで推薦を受け、選ばれた。今年4～11月の運行期間中、食材を持参して甲府―東京・上野駅間に乗り込み、列車内で乗客最大34人の旅を締めくくる、最後の昼食を手がけた。

笛吹市出身。日川高―山梨学院大を卒業後、神奈川県などの旅館、ホテルで調理師の実績を積んだ。2005年には長野県の温泉旅館「扉温泉・明神館」に招かれ、懐石の料理長に。世界の一流ホテルで構成する「ルレ・エ・シャトー」（本部パリ）への加盟にも貢献した。

「良いだしがあれば自然に素材の味が生きる」。地元の食材を手に、岡さんは強調する。その地の水や嗜好に合わせて丁寧にだしを取り、「最高の食材に最低限の味付けで、最高のもてなしを提供する」のが流儀だ。

ＪＲ東日本が運行5周年を機に今年実施したアンケートで、岡さんの料理は高い評価を得て、同社から来年も引き続き料理の提供を依頼されている。

四季島は「記憶に残る食」が当初から一貫するテーマ。「口にしたその日、その時が、その人の一生に一度の思い出になる。だから気を抜けない」と岡さんは言う。「食を通して山梨の魅力を伝え、その記憶が再訪のきっかけになるといい」。来春に向けた献立作りは既に始まっている。

一品を丁寧に盛り付ける岡雅也さん。店内に「一椀に心を込めて一皿に幸福を盛る」と書いた一筆を掲げて心に留めている　＝甲府市中央1丁目

（2022 年 12 月 24 日付 山梨日日新聞 27 面）

問1

甲府市の岡さんが料理を提供した、寝台列車の名前を答えてください。

問2

次の文章のⒶからⒺに当てはまる言葉や数字を、答えてください。

『岡さんは、2022年Ⓐ月の運行期間中、Ⓑを持参して甲府-Ⓒ間に乗り込み、列車内で乗客最大Ⓓ人の旅を締めくくる、最後のⒺを手掛けた』

Ⓐ……　Ⓑ……　Ⓒ……

Ⓓ……　Ⓔ……

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2022 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.