### Special Program・特別プログラム

## チャリティ ランチテーブル

二期倶楽部のシェフたちが料理にかける想いを込めて腕を奮う。 栃木の食材を生かし、那須の地産地消を大切にした夏のランチガー デンパーティへ、ようこそ。



### 厳選した栃木の食材これぞ二期倶楽部のおもてなし

「チャリティランチテーブル」の「チャリティ」とは、地元那須の里山を保全する新しい活動「里山チクルス・プロジェクト」への応援をいただくもの。地域の自然が安全に保たれ、食の基本が健やかに守られるようにとの願いです。今回のランチはプロの技と知恵を通じて、改めて栃木と那須の「食」の豊かさをゲストの皆さまと確かめたいと、開催されました。

二期倶楽部総料理長の宮崎康典を始め、四人のシェフが料理に込める想いを込めてゲストをお迎えします。「今日の料理はすべて栃木産の食材を生かして、那須の土地で育った食材とあわせて、たっぷりとお召し上がりいただきたいという趣向です。野趣あふれるおいしさを楽しんでください」とムッシュ宮崎がメニューを紹介します。

那須高原、二期倶楽部の自家菜園の野菜もふんだんに、彩りあふれるメニューが並びます。「那 珂川産のイノシシを一頭丸ごと炙り焼きにしました、自家栽培のブルーベリー・ソースで召し上がってください」という説明に、テーブルが湧きます。前菜には高原野菜とトマトのガスパッチョ。新鮮な野菜の炭火グリル。イワナの備長炭火焼きは鮎醤オイルの薫りも香ばしい一品。そして、大人気の二期倶楽部滋養卵「純」の卵かけご飯。ほかにも、前菜、スープ、サラダ、パスタ、ジャンバラヤなど。いずれも那須の自然と一体になった、手間をかけた「二期スタイル」で供されるお料理の数々。

デザートも彩り鮮やかに、ふんだんに。今日は旧暦の七夕にて、会場には大きな笹に短冊に見立てたマカロンが飾られています。「純」を使った昔プリンは、キャラメルソースのほろ苦さと滑らかな甘みの生地の味わいが懐かしい。イチゴの産地栃木でもめったに見られない夏イチゴも登場。生産者である陽ヶ丘農園の畠山義光氏もご参加で、「いつもおいしい野菜をありがとうございます。私からいろいろな野菜をリクエストして、珍しいものを作ってもらっています」とムッシュからのご紹介。

本館ラ・プリーズと会場のゲストハウス観季館を担当する飯島シェフからは那須の自然の恵み、野菜との驚くような出会い、新しい食材の掘り起こしにかける熱意、生産者の皆さんへの感謝、二期菜園での野菜作りの取り組みなどが紹介されます。

土地の恵みにあふれる二期倶楽部の料理に出会う幸福は、地元の食に関わる皆さんとの信頼厚い関係に支えられたものにほかなりません。召し上がるゲストの方々の笑顔に、料理人の感謝と 誇りがつながったような夏のランチでした。



那珂川町のイノシシの丸ごと炙り焼き、二期倶楽部菜園のブルーベリーソースで。



滋養卵「純」をたっぷり使った昔プリンは懐かしい風味。



地元那須高原の新鮮な野菜をグリルで。

#### CAHARITY LUNCH TABLE CONCEPT BOOK

この「チャリティランチ コンセプトブック」は、料理研究家の八巻元子さんの手によるもの。料理季刊誌のお仕事に長く携われて、料理の何たるかを知り尽くした八巻さんが二期倶楽部のシェフや 生産者の方々を取材して、丹精込めてくださいました。

「人が人として居られる場所」という巻頭言に二期倶楽部を「北山さんの肯定的な人間観を土壌として、地産地消や心身不二をどこよりも早く具現化し、人間賛歌を絶え間なく発信し続けている」と評してくださっています。二期倶楽部の食への情熱と姿勢をつかんでいただいたメッセージに嬉しさがこみあげます。

取材のなかで、宮崎総料理長は「食材そのものと食材を提供する人への感謝こそ、料理人が忘れてはならないもの」と語ります。「二期倶楽部には一定の条件が整わないと調理できないような料理人はおりません」と明かすのは、料理人自身が「私たちすべてが那須の自然の一部であることを、日々、実感しながら暮らしているから」という土地への感謝と信頼に根ざしているからでしょう。

都会で腕を上げ、名声をつかんでも、那須での料理人生活の喜びには及ばないとする二期倶楽部のシェフたち。自分たちの足と舌で、ここでしか食べられない野菜を作り、食材を探し、生産者の方と共同して料理の醍醐味を追求したい。その心意気と技を存分に発揮して、これからも二期の料理は進化を続けてまいります。ゲストの皆さまの舌の肥えた食いしんぼ魂も満足させつつ、地元の里山の保全にも、新しい一歩を踏み出していきます。二期の食世界の充実に、さらにご期待ください。

チャリティランチブックは、以下の URL からご覧いただけます。

http://petite-lettre.com/files/Shule/2010/CHARITY LUNCH TABLE CONCEPT BOOK.pdf

# CHARITY LUNCH TABLE CONCEPT BOOK

チャリティーランチテーブル コンセプトブック



自然の恵みに感謝し、二期倶楽部の料理の世界と里山チクルス・プロジェクト(里山保全) の活動をつなぎます。