

「おいしい!」は、土から始まる。

# 料理王国

特別付録

2015年  
今行きたい東西140店  
シェフ&レストラン  
ファイル

4 APRIL  
2015  
CUISINE  
KINGDOM

MONTHLY  
RECIPE  
巻末レシピ  
全23皿



大特集

# 畑に 帰ろう!

「何ら〜し無駄にこなす」  
「あ〜この野菜の調理法」

- 「プレストンコート ユカワタン」  
浜田統之さん
- 「パティシエエスコヤマ」  
小山進さん
- 「祇園さゝ木」  
佐々木浩さん
- 「レストランテラッフィナート」  
小阪歩武さんほか

【巻頭インタビュー】  
ピエール・ガニエールさん  
料理はファッションで  
あってはならない。

好評連載  
マッキー牧元・隠れたファインプレー  
ピッツェリア・パーレンテッシ



## 菊陽ニンジン

国から野菜指定産地の認定を受ける菊陽町のニンジンは、九州トップクラスの生産量を誇る。透水性に優れた肥沃な「黒ボク土」と地下から汲み上げる阿蘇の伏流水で育てられるニンジンは、身がやわらかく、甘味が強いのが特徴で、生産者は収穫したニンジンを生ジュースにして味を確認し、品質を守っている。11月から3月は秋冬ニンジン、4月から6月は春夏ニンジンが栽培され、「菊陽ニンジン」の名で全国へ出荷される。



眞弓さん(左)は、この地で400年続く農家の12代目。以前はたばこを栽培していたが、味にこだわり続けた結果、裏作だったニンジン作りの名人となった。

眞弓農園  
菊池郡菊陽町原水5136-4  
☎096-232-2778

”  
気持ちの高揚感は、味のひとつだと思う。  
食材の個性を見極め、驚きのある皿に仕上げたい  
“



JR豊肥本線阿蘇駅に隣接する「道の駅阿蘇」には、阿蘇のあか牛、あかど漬けなどの特産品、地元の惣菜や人気商品が揃い、阿蘇の食の発信地となっている。

道の駅 阿蘇  
MITINOKEI ASO

熊本県阿蘇市黒川1440-1  
☎0967-35-5088  
●9:00~18:00  
●無休  
<http://www.aso-denku.jp/michinoeki/>



直営農場を持つ、老舗の馬肉専門店「菅乃屋」では、多彩な馬肉料理を提供している。「菅乃屋ステーキ&ハンバーグ」(写真)など、高級な馬肉を手軽に味わえる。

馬肉料理 菅乃屋 西原店  
SUGANOYA

上益城郡益城町大字小谷字高遠1600-5  
☎096-286-0268  
●11:30~21:30  
(21:00LO、土・日・祝は11:00~)  
1・2月は~17:30 (17:00LO)、  
土・日・祝11:00~20:30 (20:00LO))  
●12月31日、1月1日  
●馬肉し付焼肉セット 2600円  
●菅乃屋ステーキ&ハンバーグ 2000円  
●160席  
<http://service.suganoya.com/>  
※すべて税込価格

社長の古閑清和さんは、熊本の伝統を守りたいと、国内の餌にこだわり、県産馬、国産馬の繁殖から肥育、馬肉の販売まで一貫経営する。牧場では自然に近い方法で育て、目の届く環境で安全に管理することで、馬と味を守る。しかし、牛と比べ、馬は出荷するまで3年と、手間も費用もかかる。それでも、馬を管理する次男の義経さんは、「金よりも馬が財産やけん」と、早朝から夜

最後は熊本の伝統食、馬肉を育てる菊陽町の「古閑牧場」へ向かった。熊本の馬肉はキメが細かく旨味が濃い。このうまさ、馬刺し文化を支えてきた。「ばってんが、食用の輸入馬が増え、県産馬の生産は減る一方。さみしかもんです」

「したい」と、兼子シェフ。生産者の思いが守る質の高い熊本の馬肉

遅くまでつきっきりで世話をする。「好きという気持ち強いから妥協がないんですね。今回の旅で生産者の情熱と、制約の中で生まれる発想や工夫が常識を覆し、食材の質を上げ、守ってきたのだと感じました」それは、5000円という限られた枠の中で、「ベスト」に挑む兼子シェフも同じであろう。旅での驚きや感動を、どんな皿にして伝えるか。東京に戻った兼子シェフは、早速、食材と真摯に向き合った。

古閑牧場  
菊池郡菊陽町原水沖野5800-157  
☎096-232-3090 [www.koga-farm.com](http://www.koga-farm.com)  
馬刺し・黒毛和牛専門店 古閑牧場  
熊本市東区長嶺南8-3-1  
☎096-388-2929  
●9:00~19:00、不定休  
[www.koga-farm.com/shop/](http://www.koga-farm.com/shop/)

1 義経さんと語り合う兼子シェフ。約400頭の馬を飼育し、「種付けも健康管理も人に任せず、すべて自分たちでやる」。2 牧場では年間70頭以上の仔馬が誕生し、出産後の3カ月間は親子一緒に育てるといふ。3 直売店では生肉を販売し、旨味と香りが上品な、貴重な生の馬刺しが手に入る。4 稲わらも牧草もすべて国産。5 義経さんは25歳の若手生産者。6 古閑社長(兼子シェフ左)を中心に、家族一丸となって経営する。7 厩舎の柱には、馬の発情日が書き込まれている。