

地元産食材にこだわり、京懐石に新境地を開く。 究める心意気が滋賀の料理界に変革をもたらす。



近江牛を取り入れた懐石料理

「滋賀の恵み」が競う懐石膳
滋賀の食材にこだわり、京都の名店で磨いた美意識と卓越した包丁さばきで、華やかな京懐石に仕上がっている。技に富み、創作意欲あふれる料理人として名を知られる清本健次社長が「皿ごと、二碗ごとに魂を注ぐ京懐石・京割烹「清元」の懐石料理。

早春のこの季節なら、琵琶湖の恵みは子持ちモロコやコアユ、瀬田シジミ。水揚げされたばかりの湖の幸を堅田の漁業協同組合から直接仕入れ、炭火で焼き、酢味噌であえる。近江八幡のかぶら、草津のねぎ、伊吹大根といった地場野菜も清元のこだわりで共感する契約農家が手塩にかけたものが中心だ。京懐石に初めて近江牛を取り入れたことでも知られる。近江八幡の提携牧場か

ら供給される上質な近江牛を用いて、春なら「近江牛と筍の木の芽あえ」にしつらえ、夏はイタリアン風にアレンジした冷しゃぶにする。秋は飛騨の林業味噌で焼き、冬はみぞれ鍋で供する。赤身が多い肉は味噌漬けや冷しゃぶに、脂のつた肉はにぎり寿司にするなど、近江牛の魅力を最大限に引き出す創意と工夫が身土だ。

「料理の質」を追求し

料理旅館から料理専門へ方向転換
花鳥風月を愛でる日本人ならではの料理といえる京懐石を滋賀へ本格的に持ち込んだ清本社長。雄琴温泉郷で長く経営してきた料理旅館「清元楼」の五代目として生まれ、厨房を担う力を磨くため、「京料理の革命児」と呼ばれた偉大な師匠の営む名店「まる多」で5年間修業。清元楼に戻ってからはその腕で料理の質を劇的に高めた。



内装も落ち着いたある和風モダンなイメージに仕上がっている

だが、「やがて旅館で提供する料理には限界を感じるようになった」と清本社長は振り返る。「繊細な味付けや盛り付けで心を伝えるのが日本料理だが、お客さまの顔が見えない。一方、滋賀に洗練された日本料理の店が少ないことも気になっていた。滋賀の料理界のレベルアップをお手伝いするためにも、料理専門で勝負したくなった」。

こうして2005年に宿泊部門を廃して、料理専門の京懐石・京割烹「清元」へ転換。敷居の高さを感じさせないように、店を和風モダンなイメージに改築した。思い切った方向転換に見えるが、慎重な事前準備を怠らなかつた。「転換の5年前から慶事や法事向けの仕出しに注力し、一定の売り上げを確保できる目途を立てておいた。周辺の旅館やホテルと協定し、宿泊客の方に清元へ来て料理を召し上がっていただくプランを提案し、清元楼時代からの常連客さまをフォローしてきた」。

「近江懐石」のブランド化に挑み 滋賀の料理界の発展を目指す

清元の料理をなるべく幅広い層に楽しんでもらいたく、「花遊膳プレートランチ」も考案した。炊き合わせ、手鞠寿司など京懐石のエッセンスを手軽な価格で楽しめる趣向だ。また、惣菜・弁当店を県内の百貨店に開き、女性を中心に周辺住

民の心をつかむことに成功、清元の評判は広がっていった。当然、「本物が持つ説得力」が料理にあつたからこそだろう。

料理専門への転換から10年。清元の「滋賀の食材による京懐石」は高い評価と揺るぎないポジションを獲得。清本社長も料理人として、包丁道を伝承する清和四條流35代家元を襲名し、滋賀県日本調理技能士会会長となり後進育成に東奔西走する。昨年は航空会社からのオファーで、国内線ファーストクラスの機内食をプロデュースするなど、活躍の場はさらに広まっている。

清元に刺激される料理人が滋賀各地に増え、それが新たなムーブメントにつながっている。清本社長を中心に多数の料理人や食材の生産者たちが連携して、「近江懐石」のブランド化に挑むプロジェクトはその一例だろう。使う食材を統一したうえで、趣向や味付けは各店が競い合う方針で、今夏には滋賀各地でさまざまな「近江懐石」がデビューするという。

世界へ滋賀の食材を紹介 壮大なチャレンジが始まる

このプロジェクトのメンバーたちが挑むもう一つの夢が、滋賀の食材を世界市場へ紹介することだ。背景には「滋賀の名を知ってもらいたい」との思いがあり、まず、EU圏への進出を狙って、昨年のミラノ万博関連イベントで「近江の匠 禅弁当」を披露した。

「EUで成功すればアジアや北米進出の足がかりとなる。そう考えてミラノ万博に出品した。だが、肉や魚の加工品、鯉節さえ持ち込み禁止の厳しい規制があった。やむなく精進弁当にしたのだが、意外にも漬物寿司が好評で手応えは十分だった」とプロデュースを受け持った清本社長。国の「ふるさと名物応援事業」補助金と、新技術の開発や新分野への進出をサポートする「ニュービジネスサポート資金」の融資も活用し、新たなジャパンブランド



漬物寿司が好評だった。昨年のミラノ万博の様子

を育てようとのデモンストレーションは複数国のバイヤーの目にとまった。次の一手として清本社長は最新の冷凍技術を生かした弁当の輸出事業を構想する。「早速、北米への販路が開けそうだ。検査の煩雑さなど、壁も少なくないが、清元がしつらえた滋賀の食材を使った弁当が国境を越えて食される日は遠くないだろう」。こうした努力が滋賀の認知度アップにつながり、日本料理に興味を持つ者が増えることで料理界全体もレベルアップするに違いない。明日の滋賀へ、清本社長の確信は揺るがない。



大津市坂本の日吉大社に清和四條流「唐丁式」を奉納。鯉や鯛などに一切手を触れることなく、箸と包丁だけを使ってさばく伝統の儀式

Profile

有限会社清元楼

- 本社/大津市雄琴6-1-35
- 設立/1983年
- 資本金/1,200万円
- 従業員数/9名
- 事業内容/割烹経営

<http://kiyomoto.to/>



代表取締役

清本 健次氏

Voice

心を料理で伝えるのが私たちの仕事。味付けと盛り付けで心が伝わるよう、常に気を抜きません。今後も滋賀の食材を生かし、「ここにしかない料理」を供し続けるとともに、滋賀の料理界の発展をお手伝いいたします。