



Vol. 9 2019.09

道の駅 萩シーマート
山口県萩市椿東4160-61
TEL (0838)24-4937
FAX (0838)24-1192

熊谷シェフの食の道
奥田シェフの食の道
萩の食の道
萩の食の道
萩の食の道

萩ふるさと大使
熊谷喜八シェフ
と萩
萩ふるさと大使

この秋、萩市で開催される「熊谷喜八シェフプロデュース萩食ビュッフェ&BBQ」。世界で活躍される熊谷喜八氏、奥田政行氏の共演が叶う夢の祭典！これまでも萩を応援し続けてくださっている両氏にうかがいました。



熊谷喜八（くまがいきはち）
KIHACHI創業者。セネガル、モロッコ、日本大使館料理長他名店の料理長を歴任。全日本司厨士協会総本部副会長、「黄綬褒章」受章。

萩の食資源のひらき
教えてください!!

萩は甘鯛や金太郎、ケンサキイカなど種類豊富な美味しい魚介が水揚げされる土地です。ひとつだけではない、これだけの数の美味しさがあるんだということが、このまちの強みです。そして鮮度が抜群にいい。水揚げしてすぐの極上の食材が手に入る。萩でしかたべられない美味しさがあります。

なぜ萩のふるさと大使を
引き受けてくださったのですか？

私は萩を訪れ、生産者の方々に会い、たくさんの方に萩の食材に触れてきました。萩は海山の幸が豊富に揃います。新鮮においしくも備わっているこの土地の食材。次に必要となってくるのは素材を活かせる力です。豊かな自然の中で生産されている上質な食材が、

これからも世代を超えて受け継がれていくように、自分の経験や知識を、まちの方々に伝えていきたいと思っています。



奥田政行（おくだまさゆき）
「アル・ケッチァーノ」オーナーシェフ。サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命。スイスダボス会議、ジャパンナイト総料理監修を務める等国内外で活躍

萩の印象を教えてください!!

萩を訪れて、萩の食材の素晴らしさを改めて感じます。特に海のモノは国内トップレベルです。築地でも「萩産」となる高値で取引されています。萩は地形や気候なども良好で、農産物、水産物にとって恵まれた環境にあります。

地方の食文化に大切なものは何ですか？

全国には、金太郎のように知られていなくとも個性豊かな優良食材があります。私はこれら食材が正當に評価されることが大切だと考えています。食材がその素晴らしさに見合った価格で取引されるよう私もプロデュースに力を



50年記念式典歓迎レセプション
昨年、萩・明治維新150年記念事業にもご協力いただきました。

2011.3 2011.6 2011.7 2011.8 2011.9



2011.9 奥田シェフ萩の金太郎加工品監修

2011.8 熊谷シェフ「萩の食財賞味会」を萩で開催

2011.7 熊谷シェフ「キハチのさかな酒の肴萩の肴」出版
萩市の農水産物を紹介するレシピ集を制作され、東京と萩で、メディア向け発表会を実施されました。



2011.6 熊谷シェフ東京で萩産食材PR賞味会を開催
奥田シェフ萩産魚介を使った料理・加工品開発に協力
萩で水揚げされる魚介のうち低価格・低利用度魚種の活用についてアドバイスをいただきました。



2010.7.~2011.3 熊谷シェフ萩市の産地を巡り生産者に会う
7月、10月、3月に来萩され島嶼部、広域を含む約40力所の生産現場を訪問されました。

2012.1 2012.2 2012.5 2013.5 2015.9 2018.9 2018.10

2012.1 奥田シェフ萩の魚を使用したランチ
2012.2 PR賞味会を開催
奥田シェフ東京で萩産魚介
奥田シェフ山形県鶴岡市の食材と共に
萩の金太郎をローマ法王に献上

2012.5 熊谷シェフプロデュース「いかたっぷりXO醤」(2012)「じゃこたっぷりXO醤」(2016)
萩の魚介の価値を高めたいという想いにシェフは応えてくださり、レシピ提供から調理指導までご協力いただきました。



2013.5 熊谷シェフ 奥田シェフ 萩ふるさと大使に
熊谷シェフ萩産魚介を使った加工品開発に協力
萩の真ぶぐやケンサキイカなど魚介の鮮度を活かした加工の工夫についてアドバイスをいただきました。



2018.9 熊谷シェフ 萩産魚介を活用した創作料理の講習会を開催
市内の若手料理人や生産者と萩産魚介を活かした前菜料理、BBQ料理を試作。メニュー開発の指導をしていただきました。



2018.10 熊谷シェフ 奥田シェフ 萩・明治維新150年記念事業に料理協力

道の駅 萩しーまーと ◆おすすめランチ&おみやげ **海の幸を中心としたお料理やおみやげをご用意しています。**
ぜひ遊びにいらしてください。

村田蒲鉾店



揚げたて!天ぷら
IP 400円(税込)
3P1000円(税込)

井町海産



いか昆布ふりかけ
さけ昆布ふりかけ
各324円(税込)

大つち



萩産
瀬つきあじ味酢干し
1箱540円(税込)

萩魚



いかたっぷりXO醤
じゃこたっぷりXO醤
各種
大)980円(税込)
小)650円(税込)

こちらのXO醤は、
チャーハンや、サラ
ダ、トーストなど
色々な料理に合う
調味料としてお使
いいただけますよ。
はぎうお
萩魚 ぶり



新鮮のすり身に、
野菜や魚介を練り
込んだ旨味
たっぷりの
天ぷらです。
店頭で揚げたて
を召味
ください。



村田蒲鉾店 ぶり



維新亭

テイクアウト

太巻き寿司
大)625円(税込)
小)324円(税込)



来萩

寿司定食 1,620円(税込)



浜料理がらん

サーモンと親子のいくら丼
1,836円(税込)



萩しーまーとの
レストラン 3店 ←

道の駅萩しーまーと

seamart333

@hakkun_ka

地採れ野菜と果物

萩夏みかん
シャーベット
248円(税込)



ほろよい亭

東洋美人 特吟
純米大吟醸
播州愛山 720ml
4,320円(税込)



久光製菓所

かき氷
300~550円(税込)



昔ながらの
角氷から
かき氷を作り
ます。優しい
氷の食感に仕上
がりお勧めです。



久光製菓所 ぶり

9/16
(月・祝)

熊谷喜ハシェフプロデュース
萩食ビュッフェ&BBQ
会場:道の駅萩しーまーと横駐車場
(萩市椿東4160-61)
※雨天時は萩・田町商店街

萩ふるさと大使である熊谷喜ハシェフ
(KIHACHI創業者)と奥田政行シェフ(「ア
ル・ケッチャーノ」オーナーシェフ)による
萩の食材を活用したビュッフェとパーベ
キューをお楽しみいただけます。

申し込み方法など詳細は萩市HPに掲載
こちらのQRコードにアクセスしてください

主催:萩市、萩・明治維新150年記念事業実行委員会
協力:道の駅萩しーまーと、山口県飲食業生活衛生同業組合萩支部
本イベントについての問い合わせ先
萩・明治維新150年記念事業実行委員会事務局
(萩市企画政策課内)
TEL 0838-25-3342



キジハタ




「アコウ」「あかみず」の呼び名でも
知られる高級魚。萩では活魚で泳ぐ
姿も珍しくありません。鮮度のよいキ
ジハタをぜひお刺身でお召し上がり
ください。中骨や頭のアラは良質な
脂がでてくるので汁物に最適です。



インダイ




名前の由来は石をかみ砕くほどの
丈夫な魚という意味。頑丈な歯で殻
のかたいウニや貝などおいしい餌を
食べています。身がしまり淡泊な味
わい、透明感のある白身。薄造りな
どお刺身がおすすめです。

萩の魚

萩のキジハタは一年
を通して水揚げはあ
りますが7月から9
月にかけて最盛期で
す。「冬のフグ夏の
アコウ」といわれる
ほど定評のある魚
薄造りにすると、上
品な見た目と味わい
のよさが際立ちます。
ぜひ味わってみてく
ださい。



さかな屋三共 ぶり

12:00-15:00
定員:200名程度
(先着順)
料金:5,000円
(1ドリンク付)

萩ならでほ!浜のイベント

浜の隣で日々綴っています

道の駅 萩しーまーと公式HP
<http://seamart.axis.or.jp/>

世界を舞台に実績を積み、活躍
されている熊谷シェフと奥田シェフ。
お二方は十年近く、萩の食の向上
にご尽力くださっていて、表面のス
ペースでは紹介しきれっていないこと
がたくさんあります。両シェフが萩
のために、こんなにも応援してくだ
さることが、萩は歴史や文化に負け
ないくらい食資源にも価値がある
こと、地元の人々がそれを活かせる
力をつけること、萩の財産を萩の未
来につないでいくこと。熊谷シェフ、
奥田シェフはいつも萩を大切に思い
指導してくださいます。本当にあり
がとうございます。しーまーとも萩
の食、萩の人が更に輝けるよう頑
張りまーす!そして、両シェフと萩を
結んでくださった金井さん、根本
さん、和也さん
ご縁を本当にあり
がとうございます。

萩しーまーと
駅長 山口泉



編集後記

