



知事が行く!  
突撃取材! Part2  
～三重のひと～

第5回

～伝統と進化を重ねた感動の一皿～

# 世界をもてなす女性総料理長



## インタビュー詳細版

(聞き手)

三重県知事 鈴木 英敬

(お話いただいた方)

志摩観光ホテル

総料理長 ひぐち ひろえ 樋口 宏江さん

総支配人 みなみうら あきら 南浦 彰さん



※南浦総支配人は6月17日付で株式会社近鉄・都ホテルズ取締役として大阪本部へ着任されました。

みなみうら あきら 南浦 彰さん      ひぐち ひろえ 樋口 宏江さん

知事：今日は、サミット終了直後のお二人にお話をお聞きします。まず樋口さんにお伺いします。樋口さんが提供された料理は各国の首脳から大変な称賛を受けましたが、料理で一番こだわったことは何ですか。

樋口：三重の食材を使って、日本らしい食文化を表現し、発信したいという思いで料理を作りました。特に和食は地元の食器に盛り付け、日本らしさの演出にこだわりました。

知事：一番、緊張した料理は何ですか。

樋口：すべての料理に気を付けたいという思いで挑みましたが、最初の料理の「海の幸 トマトの魅力」をさまざまな形で」は溶けるものを使ったので、お出しするタイミングを見計らうのが難しかったです。

知事：今回のディナーでは、三重の食材をたくさん使っていただきました。それらの食材は世界で通用すると思われましたか。

樋口：はい。皆さん、おいしそうに召し上がっていただいたので、これからも自信を持って、三重の食材を選び、料理したいと考えています。

知事：樋口さんが食材を選んだのですか。

樋口：いつも使っている三重の食材を知っていただきたいと思って選びました。

知事：特に好評だったメニューや食材は何でしょうか。

樋口：そうですね。「伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て」は、皆さんにご好評で、完食されたとお聞きしました。



知事：後で安倍総理は、「重要な話を力説している時に、各国首脳は黙って夢中でクリームスープを召し上がっていた」と何度も話されていました。それだけ、おいしかったということですね。三重の食材の魅力は、どこにあると思いますか。

樋口：伊勢えびをはじめとする海の幸や松阪牛など有名な食材はもちろん、三重県では、おいしい野菜なども数多く採れます。そういうメインディッシュではない食材にも、三重県のもの多利用しました。三重の食材の素晴らしさを知っていただく良い機会になったと思います。

知事：三重の食材で新たな魅力を発見したことはありますか。

樋口：サミットの前までは知らなかった、さまざまな食材を新たに発見することができました。例えば生のきくらげは、それを頑張って作っていらっしゃる生産者の方の姿を見て、採用させていただきました。

知事：松阪牛フィレ肉に添えていた宮川育ちのわさびは、いつも使ってるんですか。

樋口：はい。宮川のわさびは一度、台風でダメになりかけていましたが、一生懸命、育て直していただいたのを見て使用させていただくことにしました。

知事：松阪牛のフィレ肉の上にかかっていた伊勢茶は、四日市産のものですね。

樋口：はい。そうです。

知事：お料理全般で、皆さんの感想はいかがでしたか。

南浦：食後、安倍総理に樋口が呼ばれまして、各国首脳からお褒めの言葉をいただきました。我々にとっては本当に光栄なことだと思っております。

知事：フランスのオランド大統領と、がっちり握手したんでしょ。

樋口：はい、皆さんと握手させていただきました。料理を喜んでいただけたようで、光栄でした。

知事：総理が言ってましたよ。オランドさんがすごく積極的に総料理長とコミュニケーションをとっていたと…。本場のフランス大統領に認められたフレンチということですね。すごいことです。

南浦：そうですね。本家本元に、お褒めいただきました。

知事：それは本当によかった。樋口さん、今回の経験を通して、どんなことが得られましたか。

樋口：自分が望んでもできるものではないですし、スタッフ一同、とても貴重な経験をさせていただきました。当ホテルで過去に働いていた先人たちが築き、培ってきたものを集大成として表現でき、皆さんに喜んでいただけたと考えています。そのことは今、勤めている者だけではなく、これまで当ホテルで働いてきたすべての方にとって誇りに思える、うれしい出来事だったと思います。



知事：志摩観光ホテル史上初の女性総料理長ということで話題になっていましたが、プレッシャーはありませんでしたか。

樋口：そうですね。なるべく気にしないようにしていました。

知事：そうですか。

樋口：当日が迫ってくると、「いよいよだね」と言っていたら、1週間前から胃が痛くなってきました。



知事：スタッフのマネジメントという部分で心がけたことや、今回の経験で自分自身がステージアップしたことはありますか。

樋口：今回は、本当にたくさんの方に支えていただきました。長時間にわたる労働で大変な思いをさせましたが、皆さん「とても楽しい」と言って仕事をしてくださいました。そのことが何よりの喜びです。首脳の料理だけではなくて、随行の方々の料理も、一生懸命、作らせていただき、無事に終了できたのは本当に皆さんのおかげです。

知事：南浦総支配人にお聞きします。世界から注目を集めたサミットということで、相当に気を使ったと思いますが、皆さんへのおもてなしで大切にされたことはありますか。

南浦：私たちは志摩観光ホテル設立以来、65年間、先人から受け継いできた、いわゆる賢島ホスピタリティを大切にしてきました。`お客様の立場に立っておもてなしをする、という基本原則を守りながら、一生懸命サービスを提供しました。

知事：一番気を使った点は何でしょうか。

南浦：各国の首脳にリラックスして会議に臨んでいただきたいと考え、いかに気持ちよく過ごしてもらえるかに気を配りました。

知事：樋口さんへの質問と同じですが、総支配人もたくさんのスタッフや内外の関係者のマネジメントをする立場としてプレッシャーが大きかったと思いますが、リーダーシップを発揮するにあたって心がけたことはありますか。

南浦：樋口の答えと同じになりますが、厨房だけではなくサービスのスタッフには長い時間、働いていただいたことに感謝しています。スタッフに、ちょっと無理を言っているなという気持ちもありましたが、皆さん快く引き受けていただきました。すべてのプログラム終了後、帰宅される時に、さまざまな感想を聞かせていただき、「ありがとうございました」と言われたときは本当にうれしかったですね。

知事：なるほど。南浦総支配人が感じる伊勢志摩の魅力を教えてください。

南浦：この美しい景色をご覧になって分かると思いますが、ここ伊勢志摩には美しい自然と人々の営み、さらに伊勢神宮をはじめとする神社等、こういったものが混然一体となってリアス式海岸のように複雑に入り組んでいるところが魅力だと思います。

知事：サミット後のお客様の反応や、夏休みの予約の状況はいかがですか。

南浦：おかげさまで、昨年、一昨年にも増して、たくさんのご予約を頂戴しています。サミットを機に海外の方にもぜひ伊勢志摩を知っていただき、足を運んでいただきたいと考えています。

知事：そうですね。インバウンドの核になってほしいですね。我々も国際会議を誘致していきますので、その受け入れ先として活用させていただけると、ありがたいです。では、最後に樋口総料理長の将来の夢やチャレンジしたいことを聞かせてください。



樋口：今回のサミットで得た経験を生かして、さらに三重の食材を発掘して、世界に発信できる料理を作っていきたいと思っています。

知事：南浦さんは、今後チャレンジしていきたいことは何でしょうか。

南浦：賢島や伊勢志摩の名前を全世界に、より強く発信していきたいと思います。

知事：そうですね。視野は世界に、おもてなしの資源は地元で、ということですね。

南浦：そうですね。

知事：ありがとうございました。



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。

※記載内容、写真の無断転載を禁じます。

※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570三重県津市広明町13

☎ 059-224-2788 FAX 059-224-2032

E-mail koho@pref.mie.jp