

# ガストロノミーのすゝめ

その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今月は、中道敦さん(浜松市西区)に食材や料理への思いを伺いました。

## 心躍る！遠州の旬が奏でるフレンチ

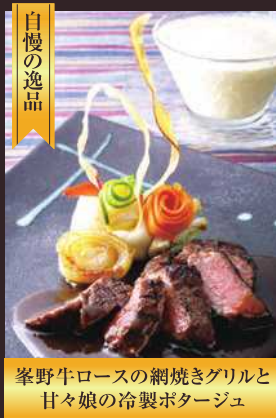
地産地消を大切にしている中道さんは、四季折々の「旬」の食材を生産者から直接仕入れ、ファーマーズマーケットにも足しげく通う。季節ごとの遠州野菜は、前菜、ポターージュ、赤身が自慢の峯野牛のうま味を最大限に引き立てるソースとしても活用。心と体の健康をテーマに卓越したフレンチの技法で、遠州を彩る旬の食材の魅力を五感を通して堪能させてくれる。

遠州一带は西洋野菜の種類が豊富でフレンチに適した土地。生産者、料理人、流通、お客さまの距離が近く、食への造詣が深いのも特徴的。食育に携わって約10年。これからも子どもたちに食材の持つ味わいを伝えていきたいです。

●ぶじのくにマエストロシェフ

なかみち あつし  
**中道 敦さん**

フランス料理 メゾンナカミチ 浜松市西区入野町1900-37 ☎053(489)3733



自慢の逸品

峯野牛ロースの網焼きグリルと  
甘々娘の冷製ポターージュ

表面を香ばしく焼き上げ、うま味を封じ込めた峯野牛を赤ワインソースで。旬のとうもろこし「甘々娘」の季節限定冷製ポターージュも絶品!



使用した食材  
峯野牛(みねのぎゅう)  
(浜松市北区/通年)

本号持参で  
プチデザートサービス