

＊しずおか美食旅＊

ガストロノミーのすゝめ



●ふじのくにマエストロシェフ
やまぐち まさゆき
山口 祐之さん

最高の食材を求めてたどり着いた場所

山と茶畑に囲まれた菊川市さばか沢水加にあるサヴァカは、大阪やパリで修行した山口さんが2002年に開業。野菜は近隣の契約農家、魚は御前崎港の仲買人から。信頼関係を築いてきた猟師たちから仕入れる20種類以上のジビエ(天然の野生鳥獣の肉)を珠玉の一皿に落とし込む。「やりたいことをできる場所がここでした」。山口さんがたどり着いた食の理想郷に、たくさんの客が訪れる。

狩猟解禁期の冬にはジビエ、新茶の季節にはお茶を使ったコースなど、四季折々の味をお楽しみください。菊川に若い方がたくさん訪れ、新しい視点で地域の魅力を発見してもらえるよう、サポートしていきたいです。

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、食文化に触れる「ガストロノミーツーリズム」。今回は、山口祐之さん(菊川市)に食材や料理への思いを伺いました。

自慢の逸品



ゆずとハチミツのジュース(冬季限定)

フランスをはじめ海外の食通からも人気のゆずを使った、この季節ならではの一杯。フレッシュな果汁とたっぷりの皮、ハチミツを煮詰めたものに炭酸を加え、ゆずのシャーベットとともに。爽やかな香りとおほらかな苦みがジビエにも好相性。



川根本町ゆず
(川根本町/11月～3月)

西欧料理 サヴァカ 菊川市沢水加791-11 ☎0537(37)1820 FAX 0537(37)1850