

# ヒューマンリレー (human relay)

## 第 3 回

### [ナガシマリゾートにようこそ]

ナガシマリゾートは三重県北部に位置し、木曾・揖斐・長良の三大河川と伊勢湾に囲まれた風光明媚な地にあり、リゾート全体で年間 1,500 万人が来場される国内屈指の複合型リゾートです。この 11 月 11 日で開業 52 周年を迎えます。

現在のナガシマリゾートは「遊園地」「温泉(湯あみの島)」「ホテル」「なばなの里」「ゴルフ場」「アウトレット」等がそろった一大レジャー施設になっております。

さて、自社の PR はこれくらいにしまして、私はその中のホテル花水木に籍を置き、部下の指導・育成にあっております。このホテル花水木には、2,000 名のパーティーも可能なコンベンションホール「花翠の間」があり、2016 年春には伊勢志摩サミットの公式関連行事「ジュニア・サミット in 三重」の会場にもなりました。



居軒 渉 総料理長

### [長島伝統の味を守る]

初代グランシェフ「故・星野芳弘」に師事し、その偉大なるグランシェフは大変に厳しい方でした。若い頃は誉められたことは一度も無かったように思います。グランシェフが料理で注意する時の口ぐせが「センスが無いねー」でした。耳にタコができるくらい言われました。いつの間にか私自身も部下に同じことを言っていることに気が付きました。「親の背を見て子は育つ」と言いますが、まさしく私もグランシェフを見て、真似て、育ってきたことで今日の自分があるのだと改めて思います。

グランシェフが退社してから、オーナーから言われたことは「星野の味を崩さないように、伝統の味を守ってほしい」でした。洋食は「カレー・スパゲッティー・ピラフ」その 3 品は、開業した年にできたホテルナガシマのレストラン「グリルカクタス」のメニューの中の一部で、オープン当初からのレシピで作っております。グランシェフも現役の時、何よりも気を使っていた 3 品でした。なぜそこまでランチメニューを大事にするのかが理解できるようになったのは自分が料理長になってからのことです。ちなみにこの中のカレーは、花水木のレストラン、なばなの里の「マルセイユ」、ゴルフ場のレストランで提供しておりますので、機会あればご賞味ください。



ジュニア・サミット in 三重 レセプション



コンベンションホール「花翠の間」