

# 昆布の創作中華と日本酒

## 本県食材 東京でコラボ

中華料理シェフとして名をはせている脇屋友詞さんが昆布加工製造の奥井隆社長(本社敦賀市、井海生堂)の昆布を使った創作料理と、黒龍酒造(本社永平寺町、水野直人社長)の日本酒を振る舞うイベントが20、21の両日、東京・赤坂の中華料理店「Wakiya 一笑美茶樓」で開かれた。

脇屋さんが新しい食材として着目。高級昆布製造加工で高いシェアを誇る奥井海生堂を訪れたことがあることから、今回の昆布と日本酒のコラボが実現した。

奥井海生堂は12年間熟成させた利尻島産など厳選された昆布を素材として提供。脇屋さんが研究を重ね「ハマグリと昆布の香り蒸しご飯」や「赤城牛の昆布じめ」「フカヒレの昆布じめ」など9品に仕上げた。

脇屋さんがオーナーシェフを務める同店では毎月1回、素材やテーマを決めて創作料理を提供するイベント「食材研究会」を開いている。昆布は本来、中華料理では使われ

ないが、脇屋さんが新しい食材として着目。高級昆布製造加工で高いシェアを誇る奥井海生堂を訪れたことがあることから、今回の昆布と日本酒のコラボが実現した。

脇屋さんは「甘みととも懐かしさも感じられる」と中華食材としての昆布に太鼓判を押ししていた。奥井社長は「昆布を新しい分野の食材としてPRしていく」、水野社長は「今後も食に合う日本酒の可能性を追求していきたい」と話していた。9月3日から5日間、香港のホテルで開かれる「脇屋フェア」でも昆布を使った料理と日本酒を提供する予定。



昆布を使った中華料理と日本酒が振る舞われたイベント＝東京・赤坂の「Wakiya 一笑美茶樓」