

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)  
 信州に雪解けを告げる、川魚と山菜の特別献立  
 「水辺の懐石」 登場

開催期間：2019年3月1日～5月15日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」のメインダイニング「日本料理 嘉助」に、2019年3月1日～5月15日の期間限定で、夜の特別献立「水辺の懐石」が登場します。信州に雪解けを告げる、川魚と山菜の特別献立です。冬を越し、活動を始める川魚。芽吹き始める水草や山菜、野草。先付けから雑炊までの全ての皿を、異なる10種の魚介類を用いて仕立てます。水辺から始まる信州の春を、食を通して感じられます。



### 信州に雪解けを告げる、川魚と山菜の特別献立

信州の春は水辺から始まります。雪が解け、水が温み始めると、流れのゆるい水底で冬越しをしていた川魚が活動を始めます。同じ頃、川のほとりや野山では水草や山菜、野草の新芽が顔を出し、次第に春が広がります。

海を持たない信州では、昔から川魚が貴重なタンパク源でした。千曲川や木曾川、天竜川といった河川、またその支流から流れる豊かで清らかな水は、イワナ、コイ、アユ、ワカサギ、ウナギなどの淡水魚を育ててきました。また、ニジマス、イワナ、ヤマメ、信州サーモンなど、マス類の生産量は全国一（\*1）と養殖業も盛んです。現在でも春になると「つけば小屋」（\*2）が開かれるなど、信州の食文化と川魚は密接な関係にあります。日常生活で目にする機会の少ない川魚、水草などの水辺の味覚や、山菜、野草などを味わうことで、信州の春の訪れを体感して欲しいという願いを込めています。

\*1 参考 農林水産省 内水面漁業生産統計調査 平成29年漁業・養殖業生産統計

\*2 江戸時代から続く伝統の漁法「つけば漁」で捕獲したハヤ（ウグイ）やアユが楽しめる小屋。千曲川河川敷に季節限定（春～夏）で登場する。

## 水辺の懐石 3つのPOINT



ヤマメの稚魚 ビール揚げ



稚アユと山菜

## 1 はじまりは「水の席」

日本料理 嘉助に隣接する「棚田テラス」に設けた特別席「水の席」にて、最初の一品を提供します。棚田を流れる水音に耳を傾けながら味わうのは、にんにく醤油に漬け込んだヤマメの稚魚のフリットです。衣に軽井沢のクラフトビール「よなよなエール」を使用しており、炭酸ガスによるふわっとした軽い口あたりが特徴です。衣に使用したのと同じよなよなエールを片手に、揚げたて熱々のフリットが楽しめます。

なお、春の夕暮れは日が落ちると一気に気温が下がるため、二品目の先付けからは、席を日本料理 嘉助の室内に移します。

## 2 先付け「稚アユと山菜」

春の水辺の風景を、皿の上に表現しました。アユは体長3~8センチメートル程の稚アユを使用しますが、アユ独特の香りは成魚顔負けです。柔らかく、頭から丸ごと食べられます。山菜は、炊く、茹でる、揚げるなどの調理法で、山菜そのものの味を引き出します。稚アユと山菜、それぞれが持つほのかな苦味が、春を感じさせます。

## 3 造り「コイ・シナノユキマス・信州サーモン」

造りは、コイ・シナノユキマス・信州サーモンをそれぞれ水草や野草と共に味わう一品です。軽井沢のある信州・東信の佐久地域では、江戸時代からコイが飼育されてきました。千曲川の清流と、内陸性気候の「冬寒く、夏暑い」という寒暑の差がコイの成育に適しており、慶弔時など人が集まる席があると各家庭で食べられたごちそうでした。また、シナノユキマスと信州サーモンは、長野県水産試験場がそれぞれ養殖技術を確立した、マス類の川魚です。白身で淡白な味わいのシナノユキマス、サーモンを思わせる銀鱗と紅色の肉質が特徴の信州サーモンは、いずれも刺身や昆布メ、冷薫、カルパッチョなど、さまざまな調理法で食べられています（\*1）。

水辺の懐石では、腹身の部分のみを使ったコイの造りを、川芹とあわせます。シナノユキマスは皮目を炙ってカワヂシャ（\*2）を添え、信州サーモンは酢メにしてクレソンとあわせて提供します。

\*1 参考 佐久商工会議所 信州佐久・佐久鯉ガイドホームページ・佐久養殖漁業協同組合ホームページ

\*2 水草の一種

## 「水辺の懐石」献立例

## 突き出し

ヤマメの稚魚 ビール揚げ  
よなよなエール

## 先付け

稚アユと山菜  
路の薑 コゴミ 路 独活 花茗荷

## 煮物椀

ヒメマス春山仕立て  
タラの芽豆腐 コシアブラ 筍  
片栗 山椒の葉

## 造り

コイと川芹  
シナノユキマスとカワヂシャ  
信州サーモンとクレソン

## 焼き物

ウナギ白焼き  
花山葵 山葵

## 揚げ物

ウグイ南蛮  
ワカサギ天ぷら

## 焼き合せ替り

スッポン鍋  
ウルイ ワラビ  
水菜 焼葱 餅

## 食事

雑炊、香の物

## デザート

**「水辺の懐石」概要** ■期間：2019年3月1日～5月15日（除外日あり） ■料金：20,000円／1名（税・サービス料10%別）\*宿泊代別 ■定員：1日1組（1名～4名） ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■予約：7日前24:00まで  
\*別途宿泊予約必要 ■予約方法：電話 0570-073-066（星のや総合予約）もしくは公式ホームページ  
（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）にて予約必要  
\*仕入れ状況により、料理内容や食材、食材の産地が一部変更になる場合があります。



### 星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色をのぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野 代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）

URL：<https://hoshinoya.com/>

アクセス：JR軽井沢駅より送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

部屋数：77室 チェックイン：15:00～／チェックアウト～12:00

料金：63,000円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込）\*通常ご予約は2泊より

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先：星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：[pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)