

道央の自然が育んだ食文化とは？

道央オーシャンロードは食材の宝庫。その地産の食材と地産のワインで、地域活性化を図るシェフがいます。独特の食文化について伺いました。

取材文：渡辺紀子 編集：谷口恭子 本誌

お話を伺った人 兼崎義明さん

「ホテルノイシュロス小樽 総支配人・総料理長」



驚くほど豊かな道央の自然を映す食材の数々

「食材豊かな北海道のなかでも、この後志は宝庫のなかの宝庫です。料理人にとっては、やりがいのある、非常に魅力的な地域だと思います」と言うのは、北海道らしい食づくり名人（北海道の風土・食文化を生かす知識や技術をもつ人々）のひとりでもある「ホテルノイシュロス小樽」総料理長・兼崎義明シェフ。後志とは、小樽市、余市町、仁木町などを含む20の市町村からなる地域です。

「個々の町名は知られていても、地域名は知られていないので、『しりべしを知るべし』と、話の枕によく使っています(笑)」21年ほど前、札幌から後志に移ってきたという兼崎シェフ。「後志にはもともと北前船の文化があって商業が栄え、明治期には岩内・余市を含めた小樽から留萌方面まで、にしんが豊漁で、それによって商業が栄えた。豊かな自然に恵まれ、商業、農業、漁業、そのどれもが活気溢れる地域でした。また、北前船や屯

田兵などのおかげで、さまざまな文化が交流した地でもありました。食材の豊かさだけでなく、その文化的バックグラウンドも、現在の食の宝庫のあと押しになっていると思います」

暖流の対馬海流が石狩湾のあたりまで北上しているため、道央オーシャンロードの周辺は、冬場は極端に気温が下がらず、夏場は冷涼という恵まれた気候。そのため、ほっけ、にしん、かれい、ぶり、うなぎなどの魚介はいうに及ばず、りんご、さくらんぼなどの果樹も多く、すいかやベリー類なども豊富です。「寒暖差が大きく、ドライな気候なので、糖度の高いぶどうが育つ。害虫が少なく、病気にもかかりにくい。ワイン造りにふさわしい地域でもあります。北海道全域でワイナリーは64カ所ほどあるのですが、その約半数がこの地域にあります。ワイン特区も余市町、仁木町、ニセコ町、蘭越町の4カ所を擁します。小規模で個性的なワイナリーが多く、ピノノワールはじめ、多彩な品種に挑戦しています」。地元産食材



醸造用ぶどうの畑。2011年、北海道初のワイン特区となった余市町をはじめ、後志には、道内のワイナリーの約半数の約30カ所のワイナリーがある。

を駆使し、地元産の個性溢れるワインとともに楽しむ。旅人には最高の思い出になることでしょう。

兼崎シェフのチャレンジも止まりません。「12年前から『しりべしコトリアード』という活動に取り組んでいます。コトリアードというのは、後志と地形的にも似ているフランス・ブルターニュ地方の郷土料理のこと。この地域のおいしい食材がギュッと詰まっていて、これを食べれば後志がわかる、という鍋なんです」。地道な活動が実を結び、今年から地元の学校給食にも採用されました。

「小樽といえば寿司と、誰もが思いますが、それに加えて洋食も似合う町と書いていただけよう頑張りたいですね」

かねさきよしあき・1960年、北海道生まれ。「ホテルノイシュロス小樽」の総支配人および総料理長を務める。地産地食、食文化の発展向上を通じ、地域活性化のために尽力。北海道社会貢献賞受賞。後志ワイナリー・ド・フレンチバルをはじめ、行政とともに新しい料理の開発に取り組んでいる。



後志近海で獲れた魚。上から、ほっけ、はっかく、そい、かれい類、ひれぐろなど、種類も豊富に揃う。



〈上〉「積丹ブルー」で知られる神威岬は夕日の名所でもある。周囲300度、見渡す限りのこの海が豊かな漁場を育んでいる。〈右〉後志近海で獲れた魚介類とそのすり身を1種類以上、後志で収穫された野菜や果物を1種類以上使用して作る「しりべしコトリアード」。ベースのスープには、後志産のシードルやワインなどを加える。