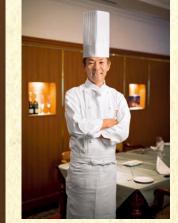
## 道央の自然が

独特の食文化について伺いました。 [ホテルノイシュロス小樽総支配人・総料理長] 地域活性化を図るシェフがいます。 その地産の食材と地産のワインで 取材·文=渡辺紀子 お話を伺った人 兼崎義明さん 道央オー シャンロード、は食材の宝庫。 編集=谷口恭子(本誌)



気溢れる地域でした。 と北前船の文化があって商業が栄え、

自然を映す食材の数々驚くほど豊かな道央の 「食材豊かな北海道のなかでも、

にとっては、やりがいのある、非常に魅後志は宝庫のなかの宝庫ですね。料理人 留萌方面まで、にしんが豊漁で、それに 治期には岩内・余市を含めた小樽から 21年ほど前、札幌から後志に移ってき べし』と、話の枕によく使っています(笑)」 後志とは、小樽市、余市町、 風土・食文化を生かす知識や技術をもつ れ、商業、農業、漁業、そのどれもが活 は知られていないので、 を含む20の市町村からなる地域です。 ュロス小樽」総料理長・兼崎義明シェフ。 力的な地域だと思います」と言うのは、 人々) よって商業が栄えた。豊かな自然に恵ま 北海道らしい食づくり名人、(北海道の 「個々の町名は知られていても、 のひとりでもある「ホテルノイ 『しりべしを知る 仁木町など 非常に魅 地域名

> 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 っていると思います」 ンドも、現在の食の宝庫のあと押しにな

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

田兵などのおかげで、さまざまな文化が 暖流の対馬海流が石狩湾のあたりまで

学校給食にも採用されました。 食材がギュッと詰まっていて、 ド』という活動に取り組んでいます。 ていただけるよう頑張りたいですね」 地道な活動が実を結び、今年から地元の べれば後志がわかる、という鍋なんです の郷土料理のこと。この地域のおいしい も似ているフランス・ブルターニュ地方 「小樽といえば寿司と、誰もが思います それに加えて洋食も似合う町 ードというのは、 後志と地形的に これを食

〈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。





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。



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と 兼崎シェフのチャレンジも止まり 「12年前から『しりべしコトリア 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。

なることでしょう。