



今日の話題 コトリアード

宮本武 小樽報道部長

コトリアードという魚介スープがある。フランス・ブルターニュ地方の郷土料理で、小樽の料理人らが「ご当地メニュー」として2013年から普及を進めている。

「しりべしコトリアード」と名付けた。後志の良質な魚介やすり身、農産物を使う。クリームで調え、地元で生産が広がるワインとの相性も良い。提供店は現在11。鍋料理が恋しい冬、今月はフェアを開いている。

開発のきっかけは後志総合振興局の呼び掛け。「小樽には和のすしがあり、中華はあんかけ焼そばが注目を集める。洋も何か」と話し合った。中心となった一人、ホテルノイシュロス小樽の兼崎義明総支配人は振り返る。

知名度が高くない料理をあえて掲げ、小樽ではなく後志と冠した。基本レシピを固め、無理な拡大を図らず、趣旨を共有する提供店を地道に増やした。

コトリアード目当ての客も徐々に増えた。小樽商科大の江頭進副

学長は「観光客の小樽滞在時間と消費額を、さらに伸ばすきっかけにならないか」とみる。

増加する海外客が求める「良質で魅力的な食」。小樽など大型クルーズ船の寄港地の多くは海鮮が名物で、独自性の高い温かな魚料理は多少高くてもアピール力が強いとの指摘もある。

鍵を握るのは地元での認知度。「タクシーやホテル、街角で観光客がお薦めを尋ねたとき『コトリアードもあるよ』と答えてくれるかどうか」（江頭副学長）

そんな中、関係者が喜ぶ動きがあった。小樽市の全小中学校の給食で昨年11月と今月、しりべしコトリアードが献立に載った。

兼崎さんは言う。「食卓を囲んで地域や自然、食の素材を子供らと語る。そんな日常の場にコトリアードがあってほしい」

後志全ての自治体の給食に上るのが目標の一つだ。滋味を感じるスープのように、じっくり染み渡っていくことを願う。

2025. 2. 22

©北海道新聞社