

つれづれ@小樽報道部

後志の食ももっと味わいたい

1月中旬、「しりべしコトリアード」の試食会に参加した。フランス伝統のスープをアレンジしたご当地メニューで、小樽市内のシェフたちが考案。後志でとれた食材の地産地消を促す取り組みでもある。

何度か取材する機会があったが、口にしたのはこの日が

初めて。5店のシェフがそれぞれ手がけた料理をいただいた。口に含むと、クリームの甘くまろやかな舌触りに、後から海鮮だしの塩味が追いかけてくる。試食のはずが、スプーンを持つ手は止まらなかった。

何より驚いたのが、店ごとの味わいの多彩さだ。スープ

の味や具材の種類はもちろん、フランスパンに合う品、ドレッシングをかけて味の変化を楽しめる品などさまざま。

シェフの一人、兼崎義明さんは「後志は海鮮、野菜、乳製品と何でもそろろう。北海道を食べ尽くすにはもってこい」と話してくれた。記者は小樽に来て、もうすぐ1年。

後志の魅力をもっと味わいたい。

(栗栖維意)