



小樽の洋食レストランのシェフたちが、後志地方の海と陸の食材でつくった洋風スープ「コトリアード」をメニューとして提供する「しりべれコトリアードフェア」を1日から28日まで、小樽市や後志地方の洋食レストランやホテルのビュッフェなど10店で開催する。

【写真】牛乳のスープに海鮮や野菜をあしらった鍋物風の料理が「コトリアード」だ=2026年1月14日午後6時27分、小樽市内、三木一哉撮影

コトリアードはフランスの漁師料理で、魚介類や野菜を素材に、ミルクで仕立てた洋風海鮮スープ。現在、しりべれコトリアード推進協議会の会長を務める兼崎義明・現ノイシュロス・オペレーション代表取締役が、すし屋通りやB級グルメの小樽あんかけ焼きそばが盛り上がっているのを見て「洋食でも、これぞ小樽という料理を出せないか」と考えたのがきっかけだ。コトリアードという料理を教えてくれたのは兼崎さんの料理人仲間の先輩だった。13年前、後志総合振興局の協力で地元の洋食店と共同メニューを開発した。「心ない人からは、こういう地域おこしの新メニューは持って3~5年、と言われ、絶対に続けてやろうと誓った」と振り返る。新型コロナでの中断もあったが、今回で10回目のフェアとなる。後志地方は、大産地ではないが、タラやムール貝などの水産、ジャガイモやブロッコリー、牛乳、フルーツなどの農産物とも、種類が豊かで、「北海道の縮図」と呼ばれてきた。こうした豊富な食材を使ってフランスの鍋料理で表現するのが、各店ごとの「コトリアード」というわけだ。1月14日には、うち5店が参加する関係者向けの試食会が開かれた。参加した「洋食屋マンジャーレ TAKINAMI」は、カスベやスモークしたニシンを使い、独特の風味を出した。「ホテルノイシュロス小樽・レストランブラウキユステ」は、マダラや地元産トマトを使って、酸味と甘味を加えた魚介だしが特徴だ。試食会にはフェアには参加しないが、小樽市の学校給食センターの運営を委託されているシダックスも参加、学校給食で出したコトリアードも提供された。道内の学校給食のコンテストにも出品し、第2位の成績を収めたメニューという。兼崎会長は「まず、小樽の人たちに食べてもらい、郷土の食材のすばらしさを味わい、自慢の料理にしてもらいたい。地元で好かれてこそ、観光客も引きつける料理になる」と話す。今回のフェアには小樽市のほか、留寿都村のルスツリゾートも加わり、ホテルレストランや町の洋食店10店が参加する。半数はフェアの期間限定の提供だが、半数はすでに定番メニューになっているという。(三木一哉)