

北海道の食の思い出 “私のスープカレー体験”と“産直小話”

東京恵庭ふるさと会会長 奥山 範夫



北海道には、美味しい食べ物がたくさんありますが、最近、注目されている料理として、スープカレーがあります。私が初めてこれを食べたのは平成15年頃ですが、その味に驚愕しました。元々カレーは好きでしたが、それまでに食べたカレーとはまったく異なるものだと思いました。サラサラしたスープ風カレーとしては、コconaツミル入りのタイ風カレーなどがありますが、これとも又異なるものです。フォークを入れるとサクリと身がほぐれるチキンレッグと大きめの野菜がごろごろ入っていて、それでいてしつかりとしたスパイスと澄んだうまみ味のスープが絶妙のコンビネーションです。これほど美味なる料理がなぜゆえに、全国に普及しないのかと不思議に思いながら、その後、暇をみては名店といわれるお店を食べ歩き、それぞれの店の特徴を楽しみました。スープカレーの店は道内でも、なぜか札幌に集中しています。食べ歩くうちに、なぜ全国にひろがらないかとの疑問も理解できたように思います。私の独断の見解ですが、スープカレーの必要条件として、(1) (スープに適した) 良い水が得られる、(2) 調理する食材(肉・野菜など) が新鮮であること、(3) 一度仕上げたスープ、食材は当日中に提供することが上げられると思います。



カワイイ！ ピザ釜が人気、売れ行きも上々

北海道に行かれた皆さんには、是非、北海道が発祥のこの料理を、一度召し上がってみたいと思います。

という訳で、代々本産直では恵庭は何を出そうかと、地元有志と相談した結果、今年も旬菜ピザを出すことになりました。ピザ釜はフェリーで苫小牧から東京まで運び、会場では恵庭産野菜をトッピングしたピザを味わってもらいました。開場3時間前から釜を焼き、一枚1分半位で焼き上げることができました。おかげで今年も完売することができました。ご来場の皆様に厚くお礼申し上げます。



未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク

おいしい食感が
クセになる。

★STRING CHEESE★

雪印北海道100

北海道産生乳100%使用

さけるチーズ



ナチュラルチーズがおいしくさける。