

地域の農畜産物がシアワセメニューに! わざわざ行きたい地産地消レストラン ～ オホーツク編 ～

2012年の秋は、ブドウが豊作でした。道内の果樹全般に当たり年! 高温干ばつ気味の影響で、ブドウも酸味が抜けて甘味が際立つおいしさとなりました。

そのブドウの房のごとく、色んな分野の人たちが連携して北海道の食を盛り上げていこうという取り組みが「食クラスター」と呼ばれるプロジェクトです。クラスターはブドウの房の意味。

産・学・官、農・商・工など仕事やジャンルを超え、様々な人たちのつながりで各地に魅力的なメニューや商品が生まれています。

地域の観光のために、生産者を応援したいと、地元愛にあふれる料理人たちがいるお店をご紹介します!



● 取材 ●

シニア野菜ソムリエ
萬谷 利久子

① ノースプレインファーム本店 ミルクホール

網走から車で3時間弱、興部町には全国からファンが訪れる牧場レストランがあります。次々とヒット商品を生む6次化の先駆者「ノースプレインファーム」の直営店です。雄大な風景の中、放牧された牛たちから搾った牛乳は成分無調整で低温殺菌され、どこにも無いフレッシュな味。

この牛乳が、レストラン来店者は262円で飲み放題なんです!



石川 初枝店長(写真中央)とスタッフの皆さん

搾りたて牛乳からすぐさま作られるソフトクリームは、フレッシュミルクの風味が凝縮された濃厚さ。ソフトクリームに使われているワッフルコーンも、クレープを焼くように一枚ずつ手焼きしています。食事の人気メニューはハンバーグ! 大人も納得の味わいです。レッドミートと呼ばれる赤身のモモ肉を使用。ヘルシーでしっかりした肉の味をかみしめる逸品です。自家製のミルクパンには、同じく自家製の無塩醗酵バターをたっぷりおせて頂きましょう。

オホーツク海の流水が解け始め、一面銀世界に包まれた冬も終わりに近づき、これから少しずつ暖かな季節を迎えます。春の訪れとともに元気に動き回る牛たちのお乳は、オホーツクの季節と同じさわやかな味となります!



レッドミートハンバーグ 和風ソース ¥980



手作りワッフルコーンの
ミルクソフトクリーム
¥320
(写真左)
おこっぺ牛乳
¥262(飲み放題)
(写真右)

住所 紋別郡興部町北興116-2
電話 0158-82-2422
営業 10:00~18:00(4月~11月)、10:00~17:00(12月~3月)
定休 火曜(祝日を除く)
アクセス 紋別空港から車で40分、名寄駅から車で1時間 **駐車** 20台

DATA

② ファミリーレストラン ef(エフ)

札幌の一大イベントとなった「オータムフェスト」でも行列ができるご当地グルメ、「オホーツク干貝柱塩ラーメン」。地元でもほとんどのお客様が飲み干すというラーメンスープは、ぜいたくに干し貝柱が使われ、海の幸が味を引き立てます。ラーメンに自分で加えて食べるオホーツク醬は根昆布や塩鮭に加え、ハマナスのチャツネが使われた特製XO醬で、ひとさじで旨味がぐっと増します!

海の幸だけでなく、おいしさを全国にPRしたいと力を入れているのが北見市留辺蘂町の特産品「しろはなまめ白花豆」です。「白花豆」は栽培が難しく、手間のかかる農作物のため生産者が減少しています。そこでお店では「白花豆」の美味しさを多くの人に知ってもらうため、コロッケや天ぷらといった一品メニューを提供しています。一口食べると、そのやさしい甘味とホクホク感を存分に味わうことができます。

近くには人気急上昇の観光スポット「山の水族館」もあり、温根湯温泉へ向かう途中でも立ち寄れます。



オーナー 古田 亜由美さん



白花豆天ぷら 1皿5コ入り ¥180



オホーツク干貝柱塩ラーメン ¥850



白花豆コロッケ 1コ ¥130

DATA
 住所 北見市留辺蘂町旭西220
 電話 0157-42-4574
 営業 10:00~20:00(LO) 定休 水曜
 アクセス 国道39号と242号の交差点に立地、西留辺蘂駅から400m
 駐車 30台

③ スパイ斯拉ボラトリー

地元には、美幌の高校生たちが飼育する豚がいます。その名も「美幌豚」。飼育数はまだ少なく、数頭ほどしかいません。それだからこそ、地元に行かなければ食べられない幻の豚肉となっています。肉の脂は品が良く、甘くておいしいと評判です。この美幌豚が食べられるお店が、地元出身のシェフが営む「スパイ斯拉ボラトリー」。ハーブなど香辛料使いにこだわるお店です。

豚肉もこのこだわりスパイスで、香り豊かでジューシーなハンバーガーに!

さらに美幌では、美幌豚を使って作った旨味調味料「豚醤油 まるまんま」もデビュー!お店の看板メニューである「豚ヒレ肉のステーキ」にも隠し味として使われ、コクを出しているそう。

高さ12センチもある美幌豚のハンバーガーは、どんなに大きく口をあけても顔中がソースだらけ!牛肉バーガーとは違う風味と食感を味わってくれます。生産者から直接持ちこまれたトマトなどの野菜もサンドされ、美幌の食の山を征服した気持ちになるジャンボバーガーでした。

美幌の農畜産物の魅力は共通していて、さわやかで澄んだ味、さっぱりした後味でキレイな土の香りがすることだそう。

シェフが修業を積んだフランス・リヨンのような食の街として観光客が訪れ、誰もをうならせる美幌の味を発信していきたいそうです。養豚に精を出す高校生たちにもエールを送りたいですね。



オーナーシェフ 大野 秀樹さん



美幌豚肉バーガー ¥650



豚ヒレ肉のステーキ 美幌豚醤油ソース ¥1,600

DATA
 住所 網走郡美幌町字東1条北3丁目
 電話 0152-72-0005
 営業 11:30~14:00(LO)、18:00~22:00(LO)
 定休 日曜 アクセス 美幌駅から車で5分
 駐車 12台

4 そば切り おん 温

蕎麦の一大産地であるオホーツクにも、隠れたそばの名店がひっそりと山奥にあります。昭和30年代のイメージで建てたという古民家は、宮崎駿監督のアニメの世界のよう。昼にはリスが遊び、夜には満点の星空がまたたきます。

木造りの椅子に座ってのんびり待つと、静寂の中にそばを切る包丁の小気味いい音が響き、期待が高まります。ご主人の知人が栽培する北見市常呂産の玄そばは、厳しい自然の中で育った凛とした味。そば粉10割の田舎そばと細打ちそばは、のど越し良く、すすった後に甘味が残ります。さらに、網走産の大麦若葉で作った青汁を麺に加え、健康志向のお客様に喜ばれているそう。

そばつゆは、毎日削るかとお節と地元で醸造している醤油を使用。地元のものを使ってこそ地域の味が作られるからとご主人は言います。

人気の天ダネは、小清水産のごぼう！風味がバツグンで、おそばをすすするリズムも軽やかになります。冬メニューですが、遠くからわざわざ食べにくる人が多いのが、厚岸の牡蠣そば。ふっくらプルプル感の牡蠣を打ち立てそばで味わえるのは、何ともおつな大人のぜいたくですね。



オーナーの中村 九二五(くにお)さんと奥様の幸子さん



牡蠣とろろそば ¥1,350



辛味大根おろしそば ¥800(写真奥)、
ごぼうのかき揚げ ¥240(写真前)

DATA
住所 網走市字呼人190-1
電話 0152-48-3470
営業 11:30~19:00(3月~10月)、11:30~17:00(11月~2月)
定休 月曜 駐車 10台

5 cafe&cake 風花

網走国定公園の中、天登山の中腹に立つ洋菓子屋さん「風花」。牧場から毎朝届く搾りたての牛乳でカスタードクリームを仕込み、ケーキに使っています。ハロウィンの頃からは地元のかぼちゃも使われ始め、オレンジ色がショーケースを彩ります。お店に原料を提供している生産者の方々も、配達への帰りには家族へケーキをおみやげに買われるそう。お父さんの作る牛乳や農産物で作られたおいしいケーキを食べさせるのは、農家の誇り、自慢でもあります！



オーナーパティシエ 西山 雄一郎さん

パティシェのお菓子づくりのモットーは、素材の味をいかしたフレッシュ感とシンプルさ！ショーケースにあるのは、ホッと元気になれる素朴なケーキです。ケーキの表情は毎日変わり、奥が深いからこそ作り甲斐があり、楽しいそう。

2012年春、できたてのケーキを食べてもらいたいと庭にテラス席を増設。白樺林の中、眼下に広がる網走湖や夕陽を楽しみながらティータイムを過ごせます。

コーヒーもケーキに合うオリジナルブレンドで、一杯ずつ落としてくれますよ。澄んだ空気と一緒にケーキを頂くと、ついひと口が大きくなり、気持ちまでおおらかになり、3コもたいらげてしまいました。ダイエットも風が押しやるすばらしい環境とクリームのおいしさでした。



プリン1個 ¥260(写真奥)、ロールケーキ1本 ¥945(写真前)



フルーツタルト ¥420

DATA
住所 網走市字呼人121番7
電話 0152-48-2006
営業 10:00~19:00 定休 水曜(祝日の場合は翌日)
アクセス 網走市街から車で10分 駐車 20台

オホーツクエリアMAP



<後 記>

道内各地、3年間で上川・十勝・胆振・後志・道南・オホーツクと回らせて頂き、ファームレストラン、地産地消レストランをご紹介してきました。私が野菜ソムリエとして、寝不足になりながらも農業とレストランを両立させ、ひたむきにがんばっている生産者を応援したいという思いから始めた取材でした。

そこには、生産者を力強く支えるシェフ達、あたたかい地域の人がいます。顔の見える関係でつながる信頼感とチームワークは、何倍ものパワーとなって遠くから来る人たちを迎え、喜ばせてくれました。わざわざ来てよかったと思わせてくれる味にもたくさん出会えました。ひと口ほおばると、じーんとしてしまうストーリーという味が料理にはつまっています。

各地を回り、改めて北海道の食の豊かさに触れ、ふる里を自慢に思い、これからも食と農のサポーターであり続けようと思える全道ドライブの旅でした。

取材に快く応じて下さり、ご協力頂いた地域の皆様に感謝致します。ありがとうございました。

ローマの休日のアン王女のように、記者から「どこがよかったですか?」と訪ねられたら困りますねえ。オール北海道は、すべてがおいしい食のワンダーランドですから。さっ、次はどこへ食べに行きましょうか?

シニア野菜ソムリエ 萬谷 利久子