

十勝を味わう

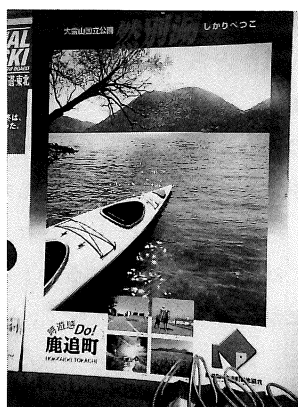
いも類振興情報編集部

マメ、コムギ、ビート（サトウダイコン）、馬鈴しょ、それに牛乳・乳製品、肉類など農畜産物を豊かに産み出す北海道十勝地方は農業王国とよばれますが、また海産物にも恵まれ、いまや日本最大の食糧生産地となっています。その農畜水産物を味わい、理解を深め、ひいては一層の消費の拡大をはかるための「北海道十勝フェア」が平成12年3月、名古屋不二パー

クホテルで催されました。十勝地方の開拓には東海出身者が多くかわかり、その発展に貢献していますので、この地での開催には意義深いものがあります。

+ 勝支庁、十勝観光連盟、帯広観光協会、とかち財団（財団法人十勝圏振興機構）が主催し、JAL日本航空の協賛によるこのイベントは、3月1日から31日まで1ヵ月にわたりますが、催しは「十勝ランチバイキング」「十勝を食べる会」「十勝ミニ会席」「十勝デザートフェア」の4部門から成っていました。十勝の誇る食材がどのように用いられているか、またいも類の出番はどのくらいあるか、興味深々でこのフェアをのぞいてみることにしました。

文字どおり昼食時に催された「十勝ランチバイキング」の会場はホテルのレストランで、照明をやや落した、おちついた雰囲気、テーブルが十数台ばかりのあまり広い部屋ではな



▲然別湖の観光ポスター

く、中央に料理を並べる台がしつらえてあり、客は好みのものを自分で皿に盛り、定められたテーブルにもって行って食べるようになっていて、それだけに割合と少人数の客しか入れず、一般にいう立食式のバイキングのような活気とやや騒々しい感じはなく、静かにごちそうを味わうことができました。

全部で28品が供されましたが、先ず入口のところで十勝牛のステー

キが目の前で焼かれて供されるのは感激です。そのほかカニとアスパラガスのオムレツ、地鶏と手亡（インゲンマメの一種）の煮込み、焼いた鮭のあんかけ、ソーセージ・チーズ、甘く煮た大粒の花豆など、見るからにおいしい感じと珍しさもあって多目にとってしまい、皿があふれそうになりました。いも料理としては豆腐とポテトのパリパリサラダ、長芋とワカメのサラダ、それに芋餅の3品が供され、肉類と魚貝類が主体の料理のなかにあって決して華やかなものではありませんが、それぞれ持ち味が活かされていました。パリパリサラダは、固くしぼってほぐした豆腐にトマト・レタスを混ぜ、その上に極く細くせん切りにして揚げた馬鈴しょをのせたもので、軟らかく淡白な豆腐と油でかたく揚げられたいもが微妙に調和して、何ともいえぬ味わいです。

最近十勝で生産が増えている長芋を2センチほどのサイの目に切りワカメと混ぜたサラ

ダには、3種類のドレッシングが添えてありましたが、長芋は粘りはそれほど強くはなく、割合とこってりした料理の多い席では食べやすく感じました。いも餅は、蒸してつぶした馬鈴しょにでん粉を加えて練り上げ、半月形に切ったものに、とうもろこしの入ったとりとした甘辛いタレがかかっています。馬鈴しょの品種によって餅にしたときの粘りに違いがありますが、このときのいも餅は本物のようによく粘りました。

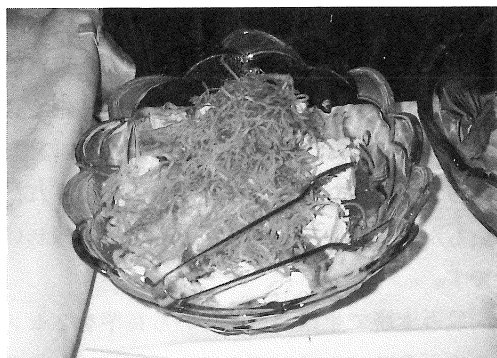
十勝はまた、そばの名産地で、ごはんの替りとして新得^{しんとく}そばが提供されましたが、そのほかに牛井ならぬ豚井もありました。これは白いごはんの上に甘辛く味付けした豚肉の切身をのせたもので、十勝名物の一つとしてあげられていて、肉は軟らかくおいしいものです。

数々の美味・珍味を堪能しましたが、おいしそうなデザートを見ると味わずに帰るわけにはゆきません。甘いインゲンマメの入ったプリン、小豆あんをはさんだケーキなど、十勝特産の豆を用いた洋菓子のほか、ハスカップの入ったシャーベットが出されましたが、いずれも絶品で、このたびのイベントのための特製に終らず、常に店頭に並べて欲しいものです。濃厚な、ねっとりとした感じの十勝

牛乳は遠い昔、北海道でしぼりたてをいただいたときのことをしのばせてくれました。

全般的に料理は薄味でしつこい感じはなく、健康的で、会場の落ち着いた上品な雰囲気と相俟ってほんとうに楽しい昼のひとときを過ごすことができました。

どんな形式の食事の会だろうか、もしかしたら十勝名産を用いたフルコースでも出されるのか、と期待をもって「十勝を食べる会」に出かけました。会場はホテルの大広間で、中央の大きなテーブルには馬鈴しょ、とうもろこし、チーズ、ハム、ワインなどが置かれているほか、華やかな飾りが施されています。200人ほどの客が入室したのち、主催者ほか代表数人の挨拶があって宴会が始まりました。このたびは夕食時でもあり、並べられた料理の数も多く、また人数も多いので座って食べるのではなく、ところどころに配置されたテーブルのまわりで、あるいは広いフロアのところどころで、知り合い同士話し合いながらごちそうをつまむという形式で、ホンモノのバイキングでした。名産の十勝ワインのほか、各種の地ビールなどアルコールも沢山出されたので、会場はたいへん賑やかになりました。山と盛られた料理は二十数種



▲豆腐とポテトのパリパリサラダ



▲いも餅

で、ローストビーフ、牛肉のワイン煮、十勝牛のしゃぶしゃぶの冷製、長芋の酢豚、などがメインですが、いも料理としては長芋とイクラの前菜、ポテトサラダが5種、マークインのスパゲッティー、それに前記の長芋の酢豚、コロッケ各種、いも餅と、いもの産地十勝にふさわしい数多くの品が出されました。

長芋とイクラの前菜は、サイの目に切った白い長芋に赤いイクラを散らしたものの、ポテトサラダは馬鈴しょに鮭その他いろいろなものを加えたものですが、いずれもいもの原形をとどめず、鮭入りのものをつまんだだけで、ほかのサラダを味わわずに終わったのはいささか心残りでした。あるいはこのような席では、ふつうのポテトサラダの方が口あたりがよく、案外と受けるかもしれません。マークインのスパゲッティーは縦に細く切り、固めにゆでた、見た目がめん状のマークインにミートソースをかけたものですが、相当大きないもを用いないとスパゲッティーのようには見えず、料理した人はさぞ苦勞されたことでしょう。コロッケは馬鈴しょをつぶしただけのもの、えびを混ぜたもの、またメンチボールに似たような味のものなどさまざまで、冷めないように蓋付きの大きな金属製の器に入れて並べられています。いも餅は「ランチバイキング」

のときのものとは異なり、客の注文を受けてから丸形のものを油で揚げ、甘辛いタレに浸したのち、のりで巻いたものでした。コロッケもいも餅も大きいので、2、3個つまむと結構お腹にこたえ、ごはんの替りになりますが、そのほか新得そばと豚丼とが「ランチバイキング」と同様提供されました。

ふだんあまりいもに親しんでない人たちからみても、わき役ながらいもを素材としてこのように変化に飛んだ料理がつくられ、こんなに美味しいものかと、認識を新たにしたことと思います。デザートとしては、アイスクリームを小豆のあんで包んだ「お萩アイス」が立客の間をまわるボーイさんたちによって配られ、出席者みな十勝の味を満喫してお開きとなりました。

昼

食の時間帯にホテルの和食堂で催された「十勝ミニ会席」は日本食ですので、貝、ウニ、イクラなど海の珍味を用いた凝った料理が準備されていましたが、黒和牛のタタキなど肉を生で供される品もあり、慣れない人は抵抗を感じるかもしれません。それでもわき役の馬鈴しょは、鶏肉、ブロッコリーとともに煮物として出され、また汁として出された三平汁には鮭の切味に馬鈴しょほか、



▲長芋のアイスピックとイクラの前菜



▲陳列された男しゃくいも

の野菜が加わって、ここでも北海道の味を引き立てる役割を果たしていました。

小豆、インゲンマメの大産地十勝には数々のおいしい和菓子があり、管内の店ではそれぞれの味を競い合っています。このたびのフェアでは姿を見せませんでしたでしたが、白インゲンのあんを包んだ焼菓子の外側に、目に似せて凹みをつけた「男爵」、やや小形の馬鈴しょ状の「子福長者」などはよく知られ、また馬鈴しょを細かく切って蒸し、砂糖の味を滲み込ませた甘納豆もつくられるようになりました。そのほか十勝のものではありませんが、あんの中に昆布でつくった透明の筋を入れて、さつまいもの形に焼き上げた「わかさいも」は、風味付けに苦心のあとがうかがわれ、これまた北海道を代表するおみやげの一つとなっています。

コーヒーハウスでの「十勝デザートフェア」には、さすがに馬鈴しょの出番はありませんでしたが、十勝ワインを入れたムース、とうもろこしが入ったケーキ、ハスカップゼリー、ラベンダーで香りをつけ、また名産のおいしい小豆の入ったアイスクリームなど、これらもまた普通のティールーム、レストランでは味わうことのできない、北国の味ですが、これらのデザートをすべて一度に味わうことは、どんなに甘いものが好物でもできず、未練を残しながら席を立たざるを得ませんでした。

それぞれのフェアをとおして、北海道、そして十勝には、すぐれた素材を用いたおいしいものがこんなに沢山あるのか、とあらためて思いを深くし、このイベントを企画し催してくれた各団体に感謝し、また今回の催しをとおして多くの人が十勝への認識を深め、ひいてはその農畜水産業の発展につながれば、

と願う次第です。

零下20度以下になる冬の厳しい寒さ、春先の強風、晩霜・初霜による害、病害虫の脅威、それに市場から遠い立地条件の不利、など十勝で農に携わる人の苦労は大きいのですが、おいしいものを食べるときには生産に携わる人たちに意をめぐらすことを、つい忘れてしまいます。夏季間道東を訪れる観光客の多くは阿寒、知床など、いわゆる観光名所に直行し、帯広ほか十勝の農村を訪れることは少ないようですが、本州では見られない広々とした農地、すくすくと育つ農作物・家畜などに接し、ホンモノを味わう旅も、これからは大いに企画されてよいのではないか、との思いを深くしました。

編集後記 コーン……。ややゆるやかになった登山道のほとり、うっそうと茂る樹立^{かた}の陰では、誰がつけたのか古びた小さな筧が清らかな湧き水を受け、軽やかな心地よい音を響かせて道ゆく人たちを慰めています。しびれるような快さを掌に感じながら、二た口三口すくって飲むと、汗ばんでほてった身体がすーっと乾きます。陽の光を受けて美しく透きとおる葉の一枚々々を仰ぎ、幸わせと感謝とを覚えながらひととき疲れを忘れました。

いも類振興情報 第64号

平成12年7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 J T B 印刷株式会社