

特集

# とつや湖の食

洞爺湖温泉誕生100年を迎えて、あらためて洞爺湖の魅力国内外に発信し、洞爺湖温泉の活性化につなげようと春から多くのイベントを実施してきました。その一つとして、農業と漁業と観光を結びつける戦略の下、洞爺湖周辺の食をアピールしようと、ホテル、飲食店をはじめ様々なところで、取組みが始まっています。今回の特集は、それらの取組みの一部を紹介します。

## 洞爺湖温泉料理研究会 依田信之会長（ニュー洞爺湖代表取締役）

「料理のレベルをアップして、温泉街ににぎわいをとりもどしたい」と話すのは、洞爺湖温泉のホテル、飲食店の料理人でつくる洞爺湖温泉料理研究会会長の依田信之さん。

同会は、2007年に雑誌「じゃらん」の洞爺湖温泉の特集企画に集まった料理人らで結成されました。

月1回の例会では、旬の料理を持ち寄って試食をしたり、生産者との情報交換などを行っています。

依田さんは「現在の低価格競争では、発展していかない。新鮮で、おいしいものであれば、お客さんはきっと満足してくれる」と料理人の創意工夫の必要性を話します。

「食のブランド化ができれば、札幌から近いので、温泉もにぎわうのでは…」と日々新しい料理の研究に励んでいます。



地元の食材を使用した料理を前にする依田さん

**観** 光の語源は、中国の易経の「国の光を観る」の一節を引用したものとされています。逆に捉えると、自分の町の「光（特色）」を観せるということになり、光があればあるほど、多くの人が訪れてくれるということになります。洞爺湖町には、すばらしい自然など、多くの「光」があり、その一つとして食があります。洞爺湖町は、食の宝庫といっても良いぐらい、種類、味ともに秀でています。

野菜は、この地方特有の昼夜の気温差が、甘みを増し、旨みを強くさせます。そして有珠山噴火による火山灰が、大地をさらに肥沃なものにしています。現在周辺を含めると200品種ほどの野菜が収穫されています。

さかなといえば、養殖の発祥地と言われる噴火湾のホタテ以外にも、ウニ、カニ、ナマコ、サケなど魚種も豊富です。肉も、とつや湖和牛とあか毛和牛。このように野菜、さかな肉の3種が揃っているところは、そう多くはないでしょう。

こういった地場産品の提供場所として、「道の駅あぶた」「とつや水の駅」「道の駅とつや湖」「洞爺湖観光朝市」などがあり、消費者との交流が図られています。

地元食材を提供し、10月24日で終了する初の試み「湖畔カフェ」にも、多くの観光客が訪れ、洞爺湖の食の人気をあらためて実感させられました。

今後主要な産業として発展していく上で、次世代を担う子どもたちへの教育も大切です。全国的にも食育と言うことが叫ばれていますが、町内の学校でも、生産者から話を聞く授業や毎月19日を食育の日として、給食のメニューに地場産品を取り入れるなどしています。

自然と食と温泉と魅力あふれる洞爺湖町。この魅力をアピールするうえで、自分たちが自分たちの町のすばらしさを実感しなければ、人にはその良さは伝わらないのではないのでしょうか。

日常生活からは、当たり前過ぎて、なかなかこのふるさとの良さを実感することはないかもしれませんが、もう一度振り返ってみてはいかがでしょうか。