

広告

あっぱれな石狩鍋じゃ!



▼9月15日～18日はプロが作る石狩鍋を堪能しよう!



▼「あき味の会」のお店はこの「のぼり」が目印です!



9月に入ると秋サケ漁が始まる。いよいよ石狩鍋のシーズン到来だ! 石狩鍋奉行の私も頑張って宣伝をしなければ…ということで出陣式よろしく「あき味の会」会長の中田雅民さんへごあいさつに伺った。

「あき味の会」は、平成19年に地元飲食店を中心に、石狩鍋発祥の地でもっと石狩鍋をPRしようと結成された会。その本場の味について中田会長は「100年続く老舗の味もあれば、今風の味もある。ぜひ、それぞれの店の隠し味も探りながら食べてもらえれば」と話す。市民の皆さんにもぜひ、同会が提供する本場の味を食べてもらいたい。

今回、私は初めて中田会長の「宝寿し」で石狩鍋をいただいた。そして確かに、同じ鍋でもこの店ならではの味を感じることができた。仕込みも見せてもらったが、さすがにすごい。サケを余すところなく使う。内臓はもちろん、頭や骨まで徹底的に。そういうこだわりが、おいしさを生むのに違いない。このおいしさを私はもっといろんなところへ出向いてPRしなければ! と決意した。

食に行こう  
9月15日は「石狩鍋の日」。その日から4日間、同会

石狩鍋奉行、「あき味の会」の会長を訪ねる!

では石狩鍋が割引になったり、地場産品が当たる抽選もあるとのこと。ぜひ行ってみるべし!

(石狩観光協会職員 蝦名ひとみ)

●本場の石狩鍋が味わえる「あき味の会」のお店

つば八藤女子大前花川店	花川南3-5-23	☎73-2087
美食工房 花	花畔3-1-12-1	☎64-8606
石狩鍋 あいはら	弁天町番外地	☎62-3019
鮭爽醇鳥 ひだか	花川南9-3-92-6	☎73-2266
酒庵 升屋	花川北7-1-10-1大福ビルB1階	☎75-1188
金大亭	新町1	☎62-3011
茨戸ガーデン	生振39-2	☎64-1955
北の味いしかり亭	親船町109	☎62-3422
ジュピター	花川南1-3-213	☎76-1331
炭焼やきとり石鉄 田むら	花川南1-3-213	☎72-5929
ザ・吉岡	親船町24-2	☎62-3562
宝寿し	花川南3-4-233-1	☎73-8080
地産地消 とみき	八幡4丁目4	☎66-3581

※お店によっては石狩鍋の提供時期を限定しています。あらかじめ確認願います

◎ 石狩随想

◎ 石狩随想

55

縄文のこころ  
東日本大震災から半年、福島第一原発事故はいまだ収束の目途すら見えず、放射能汚染は食物を媒介し、瞬く間に全国に拡大した。この災害にあつても沈着で互助の心を失うことのない被災者に、海外メディアは驚異と称賛を贈った。現在も猛暑の中、復興に向け汗を流す地域住民の取り組みは、ハイテクとは縁遠い人と人の思いから結ばれる、隣人愛であつて、地域力にほかならない。◆この、実に日本的「こころ」の形成と深い関係性を持つとされているのが「自然」を崇めた縄文人に痕跡を辿ることが出来る。大震災により開催を見送らざるを得なくなつた国宝三点を始めとする土偶展、「日本のこころ展」となるはずだただに残念。縄文人の自然観は生態圏を熟知し、自然との成合に感謝の念を抱いた深い精神性を有していた。◆「山川草木悉皆成仏」——自然に生かされている考えもこの流れを受け継ぐもので、現代にあつても日本人の色彩感は一見無縁と思われる工業デザインに表現されたり、今や国際語となつた「もったいない」など、これ皆自然観に由来するものである。◆テクノロジ―は産業革命以降現在に至るまで文明の利を授けてくれたが、その間技術に対する正義や道徳は時として忘却し、現在のみならず、百年先の人々の生活さえ条件を付けかねない事態に立ち至つている。現実には我々はダブルスタンダードの社会に生きているが、数千年前に息づいた縄文人の精神性に想いを馳せることも、ネイチャーテクノロジ―社会への近道とは思つていただけないだろうか。北東北、北海道縄文遺跡の世界文化遺産登録への意義もそこにある。  
(市長)