

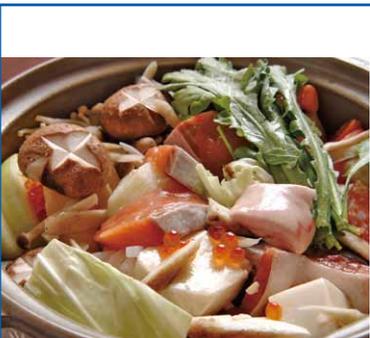
### 郷土料理・石狩鍋

本市発祥の料理と言えば、石狩鍋。仕事柄、物産展など道内外いろいろなまちで石狩鍋を提供してきましたが、「カニやホタテが入って超豪華!」「バターや酒粕を使うよね!」など…本場の味からだいぶ離れたイメージをお持ちの方が多いです。それもまたよいのですが、まずは本場の伝統的な味を知っていただきたいと思っています。

材料はサケの身やあら、白子、キャベツ、玉ネギ、長ネギ、つきこんにゃく、木綿豆腐と、スーパーで買える品々です。昆布でだしをとり、白みそで味付け。最後に粉山椒こなごしょうを二振りして出来上がり。シンプルですが、これがうまい!特に白子は絶品で、日本酒のアテに長くなりそうなので以下省略。

余談ですが、「つきこんにゃく」は道民にとって馴染み深い食材ですよね。でも、関東だと知られていない&簡単に手に入らないことをご存じでしたか? 東京で石狩鍋を作る際は北海道から持参しているんですよ!

問(二社)石狩観光協会 ☎62・4611



# 広告