

広告

石狩マリアーージュ

寒さ厳しく、熱爛あつたが身に染みる季節。このたび「若者しごと凶鑑」(3ページ)にて私は趣味に「石狩の食を酒と楽しむこと」を挙げました。石狩は四季折々おいしいものであふれ、何を食べようか迷います。

春はサクラマスの煮つけ、ホッキの刺身、ハマボウフウの酢味噌せみせ和え、塩ゆでアスパラ。夏はゆでとうきび、ミニトマト、黒さんご(きゅうり)、殻付きウニ、マメイカの煮つけ。秋は石狩鍋、ちゃんちゃん焼き、新米でイクラ丼、塩ゆで落花生、ナガイモの千切り。冬はハタハタの煮つけ、飯寿司いひずし、ニシンの塩焼きやマリネ、数の子、きんぴらごぼろ...

まだまだたくさんありますが、今日はこちらまで。海の幸・山の幸に恵まれた石狩で生きていることに感謝しつつ、究極の「石狩マリアーージュ」を求めて今日も一献(笑)。

問(社)石狩観光協会 ☎62・4611



サクラマスの煮つけ

