

私は料理人です。趣味は食べ歩きです。1989年ころから素材の産地を巡り歩いていたので、そこで出会った感動や発見を多くの方と分かち合いたいと願うようになり、ついに旅のプロデュースも手がけるようになりました。なかでもシーブーツアーズとともに企画している「貫田シェフと行く北海道遺産・匠（たくみ）な旅シリーズ」は毎回大好評です。昨年は4回実施しましたが、たとえば、日高では「馬の文化」をめぐって「食の文化」で締めくくりました。ツ

アアの料理は、「日高銀聖フルコース」。銀聖とは、日高沖でとれる極上の銀毛サケの中でも、鮮度と品質が良い3.5キログラム以上のサケで、日高定置漁業者組合が規格を定めた地域のブランドです。その夕食会では、匠の「貫田シェフ」が食材やメニューづくりの秘話を披露し、さらに地元の名物メニューからサケ漁業の苦労話も聞き、思いが深まりました。参加者からは「今まで日高というと昆布しかないものと思っていたのに、馬文化やサケ文化で匠の話に耳を

傾け、いつべんに日高のファンになった」という声も聞かれ、ほんとうに有意義な旅となったのです。私は、また、地域の名物メニューには、風土の味を生かすことが大切だと考えています。そして日高の漁業者のように地域の心を伝える努力も必要です。ところが、地域の名物メニューには必ずしも地元食材が使われているとは限りません。たとえば、北海道遺産に選定された食関係の遺産にも、道産以外の素材も使われています。市場原理としては、しかたのない

ことかもしれませんが、長い目で見ると地域振興にとつてはプラスとはいえません。北海道にはこれだけの食べものがあるのですから、もつと地元で活用しなくてはいいのです。行く先々には、私たちがうなるような、豊かな食材と生産者の熱意があふれています。ぜひ、みなさまも、心意気の差で味に違いがあることを、いっしょに確かめてみませんか。



## 心意気の差が味に出る

貫田 桂一／ぬきた けいいち ホテルクラブーサッポロ料理長。1960年静岡県生まれ、千歳市育ち。大阪・工学園 日本調理師専門学校卒業後、札幌市内のホテルで修行。93年のホテルクラブーサッポロ開業時より料理長。道産食材にこだわり、生産者と消費者の橋渡し役として幅広く活躍。95年からは、北海道地域づくりアドバイザーとして、特産品やご当地メニューの開発も手掛ける。現在、STVどさんこワイドにレギュラー出演中（貫田シェフの北の絶品）。著書に「北の料理人」「北の料理人II」がある。

