

道の駅への期待

北海道三笠高校×

フランス料理店「W 27」
シェフ 下國伸さん

国土交通省北海道開発局が地元企業や高校生らと一緒に進めている「おいしい道の駅」実証実験に熱中しています。手はじめに10月16日の日曜日、北海道三笠市にある道の駅「三笠」で、産直品を活用して商品化する「ふるさとピンチョス」の第1号、地元名物のイカスミから揚げをアレンジした「石炭ざんぎピンチョス」など4種類のピンチョスをお披露目し、販売しました。大好評で60食があつという間に売り切れ、行列していたお客様を残念がらせてしまいました。

日本の農業や観光を支える北海道の地方部のことを、北海道総合開発計画では「生産空間」と呼ぶそうですが、実証実験は生産空間を「暮らしたい」「訪れたい」場所にしていく試みの一つです。

ピンチョスは、複数の食材を組み合わせて一口で食べられるようにしたスペイン生まれの料理。道内でも珍しい食物調理の

「おいしい道の駅で世界の北海道」を実現



公立専門高校、北海道三笠高校の調理部6人が中心になり、メニューを考えました。私はプロとしてのアドバイスを役です。6人は調理部のうち地元食材を活用し各地の料理コンテストで活躍しているメンバーです。

「230ルース」 「むかわ四季の館」 「夕張メロード」の道の駅5駅が連携し、産直品を相互販売する試みも進められています。これらを発展させて「おいしい道の駅で世界の北海道」を実現させますよ。

ンバーです。
フランス料理は、宿泊できる箱根のレストランや東京の有名店で修業しました。独立して札幌に開いた今の店は、旭川のホテルで料理長をしていた父の影響で、地の食材にこだわっているの、実証実験には入れ込んでいます。

実証実験は他にも、ヤマト運輸も参加して「三笠」だて歴史の杜

■お知らせ
「道の駅への期待」は第2ステージに入った道の駅に対し、「わが社は道の駅でこんな事業を展開したい」「道の駅をこんな風に使って」などのアピールを、主に企業や各種団体などに提案してもらおう「コーナー」です。その会社などを代表して、「個人」の考えをベースに持論を展開してもらいます。掲載希望の会社や団体は、本紙編集部 (info@route-pres21.jp) まじり連絡ください。