

SAPPORO

\ 見つけた! /

サッポロスマイル

第18回

食や自然にあふれ、たくさんの笑顔が集まる街・札幌。

“ゲストが肌で感じた札幌の魅力”をPOROCOがインタビュー。

札幌は都市でありながら、豊かな自然と接することができる数少ない街。食の面から見ると、全国各地の美味しい食材が集まる場所ですし、生産者さんとの距離が近く、顔が見える付き合いができるのがいいですね。札幌の農家さんでも土作りからこだわって美味しい野菜を栽培する方も増えていきます。その努力やこだわりを料理人として受けとめ、互いに高め合いたいと思っています。目標は北海道に残る料理や加工品、技術と向き合いながら、ここでしか残せない食文化を蓄積し、北海道・札幌の料理人の財産にすること。それによって街を元気にしたり、みんなの笑顔につなげたいですね。

昨年9月に、イタリア・トリノ市で行なわれたスローフード国際大会「テッラマードレ・サローネデルグスト」に、札幌市の事業の一環として参加しました。来場者数100万人の会場で、札幌の伝統食材であるタマネギの「札幌黄」や札幌でとれた蜂蜜、そのほか道産食材などの試食を実施したところ、予想以上に好評でした。そうした経験から、自分たちにとって当たり前の食材が、ほかのエリアに行くときと宝物になりうることに気づきました。そんな宝物を掘り起こし、もっと多くの人に道産・札幌産食材の魅力を伝え、食を通じて札幌に興味を持ってもらい、人を呼ぶきっかけにしたいですね。

生産者の方々とともに
地域を元気にしていきたい

身近にある食材の魅力を
“宝物”として道内外に伝える

北海道・札幌の風土と生産者を追求し
「食」でみんなを笑顔にしたい



グラスリー コロン ウィズ ル・クレーゼ メインシェフ

塚田 宏幸さん

1978年生まれ、札幌市出身、札幌在住歴30年。北海道ならではの食を追求しており、食関連イベントの実施や映画「ぶどうのみだ」の食材コーディネート、国際会議におけるプレゼンテーションなど、多方面で活躍中。

SMILE POINT



山野草収穫は趣味のひとつ

山歩きも好きなので、春から秋にかけて、趣味と実益を兼ねて山野草を収穫しに行きます。それをどうお皿の上で表現するか考えるのも楽しいですね。



きのこの味や香りの 素晴らしさにおどろきます

札幌市内で原木椎茸や原木なめこを生産販売する「花ときのほそがい」のキノコは最高です。濃厚な味と風味、香りが気に入っています。



札幌市内に点在する 果樹園を巡ることも

南区を中心に多数点在する果樹園。休日には、果樹園を巡り、農家の方とお話をしたり、季節のフルーツを味見することも。



以前はエコツアーガイドとして、自然を通じた北海道の豊かさを伝え、今はお皿の上で、北海道・札幌の豊かさをゲストに伝えています。