

令和4年度第3回サッポロスマイルトーク

おいしい☆札幌、再発見！

令和4年12月10日（土）14時～

チ・カ・ホ 北3条交差点広場

■司会・国井 美佐さん

皆さん、改めましてこんにちは。

サッポロスマイルトーク、今年最後のサッポロスマイルトーク始めさせていただきます。

札幌市のお仕事について様々なテーマで、札幌市長と、それぞれのプロフェッショナルの皆さんが、トークセッションをするイベントなんですけれども、今回のテーマは、皆さんも大好き、食です。

札幌の食、おいしいものがたくさんあるんですけれども、「おいしい☆札幌、再発見！」という事で、皆さんと一緒に改めて、札幌の食の魅力というのを見つめなおして、更に多くの皆さんに伝えていけるようにしていきたいなと思います。

そして、今日は動画も撮っております。

札幌市の広報の YouTube チャンネルで、後で見る事が出来ますので、ぜひそちらもご覧いただけたら嬉しいです。

また、こちらの YouTube チャンネル、カメラの前を通るとお顔も映ってしまいますので、それだけはお気をつけ下さい。

申し遅れました。私、本日の司会進行を務めさせていただきます、フリーアナウンサーの国井 美佐と申します。どうぞ最後までよろしく願いいたします。

私自身、名古屋出身で、札幌には TV 局に就職するために来ました。縁もゆかりもない土地だったんですけれど、札幌が大好きになって、北海道が大好きになって。

こちらで結婚して、出産して、今 3 才の子どもがいます。

家も構えて、永住したいなと思ってこの土地にあります。

その理由は 2 つあって、1 つは人です。

とにかく、人が優しくてあったかい。

そして 2 つ目は、食です。

食べる事、飲む事が大好きなのでこの土地が最高だな、と思っております。

今日は、皆さんと一緒に札幌の食の魅力を、深掘り出来るのを大変楽しみにやってきました。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

そして、サッポロスマイル PR 大使のジンギスカンのジン君も、遊びに来てくれております。

ぜひまた最後に皆さんとお写真を撮る時間を設けたいと思いますので、ジン君も楽しみに聞いていて下さいね。

早速、この札幌の食、皆さんとお話をしていくゲストの皆様をご紹介いたしましょう。

お入り下さい。どうぞ。
今日はゲストの皆さんがとっても豪華なんです。
そして秋元市長もありがとうございます。
皆様どうぞお座りください。
早速お一人目からご紹介して参りましょう。

情報誌 poroco 統括編集長の福崎 里美さんです。
よろしく願いいたします。

■福崎 里美さん

よろしく願いします。

■司会・国井 美佐さん

簡単に自己紹介をお願いします。

■福崎 里美さん

poroco という札幌で 25 周年のグルメ情報誌を作っています。
スクリーンにも映っていると思うんですけど、poroco は毎月出しているんですが、その他に、札幌の美食店というレストランの本ですとか、札幌 Café 本というカフェに特化した本ですとか、プチトリップの本、北海道生活、あと poroco のアプリとか、ガーデニングの web マガジンなどを作っている、統括編集長の福崎と申します。
メインがやっぱりグルメ情報誌なので、札幌の食はいろいろ食べているほうかな、と思いますので、今日いろいろお話出来ればと思います。
よろしく願いいたします。

■司会・国井 美佐さん

編集長自ら歩く広告塔、いろんな美食店だったり、いろんな飲食店を食べ歩いてらっしゃって、自らの足で情報を得て、皆様に発信されてらっしゃる方です。
UHB のテレビ番組にも出演されていらっしゃいますよね。
poroco はいつも見てるよ、という方、どれぐらいいらっしゃいますか。見た事あるよという方。ありがとうございます。
まだ見た事ないよ、という方、ぜひコンビニなど、書店でもありますし、美容室などにも置いてありますから、のぞいてみて下さい。

そして、お隣。

大丸松坂屋 北海道物産展専任バイヤーの、北のグルメハンターと呼ばれております、本田大助さんです。
よろしく願いいたします。

■本田 大助さん

よろしくお願いします。

■司会・国井 美佐さん

では、簡単に自己紹介をお願いします。

■本田 大助さん

私は、大丸松坂屋で北海道駐在バイヤーということで、北海道だとか、札幌の美味しいお店、それから食材、これを消費者の方に伝えていく、紹介していくという、架け橋のような仕事をさせていただいています。

私、実は関西出身で、19年前に関西からこちらに移住しまして、家もこっちに買ましてですね。私も国井さんと一緒に、もう北海道が大好きで、札幌が大好きで、もう北海道に永住したいなという思いで、19年間北海道、札幌の美味しいものを食べ尽くして。

体重もですね、それなりにというか。

■司会・国井 美佐さん

それなりに。

■本田 大助さん

かなりちょっと増えちゃって、最近医務室から、「本田さん、ちょっと痩せなさい。もうちょっとね。まあおいしいもの食べてるからしょうがないよね。」と言われながら、健康にも留意しながら頑張っております。

なかなか、札幌、北海道の物がおいしすぎるんですけれども、引き続き頑張りたいと思います。

今日はよろしくお願いします。

■司会・国井 美佐さん

よろしくお願いいたします。

われわれが知らない食材、まだ見つけていない名店などもよくご存じの本田さん、後ほどたっぷりお話をしたいなと思います。

そして市長は最後にご挨拶をしていただきます。

続いてカレーシティさっぽろ推進委員会 会長のイデ ゴウさんです。

よろしくお願いします。

■イデ ゴウさん

どうも、よろしくお願いします。

■司会・国井 美佐さん

自己紹介をお願いします。

■イデ ゴウさん

スープカレーらっきょのイデと申します。

今、カレーのマチさっぽろ推進委員会というのをやっております、スープカレーをどんどん広めていこうと、そういう動きをしております。

普段はらっきょでスープカレーを作ったり、あとは、イベントを作ったり商品開発をしたり。

あと料理教室ですね。特にお子様のスープカレー教室が、今すごく多くて。

食育の一環で、小学校の3時間目、4時間目を使って教室をやって、そのまま給食にするという活動しております。

それで地元の食材を覚えてもらおうということをやっております、おかげ様で教室のほうはまだまだ入ってきて、増えてますので、これからもこういうかたちでスープカレーを広めていこうかなと思っております。

■司会・国井 美佐さん

すごく素敵ですね。ありがとうございます。

やっぱり子ども達が、スープカレーを小さい時から作り方とか、作り手さんの顔を見ると、大人になった時、自分達の地元、故郷の味という事で覚えてくれていると思うので、そういった文化をつくるという事をイデさんはされてらっしゃいますね。

ありがとうございます。

■イデ ゴウさん

ありがとうございます。

■司会・国井 美佐さん

そして、札幌といたらやっぱりラーメンも人気ですよ。

ラーメン屋 Mari iida の店主・吉田 真里さんです。

よろしく願いいたします。

■吉田 真里さん

よろしく願いいたします。

■司会・国井 美佐さん

簡単に自己紹介をお願いします。

■吉田 真里さん

白石の北郷で Mari iida というラーメン屋をやっています、吉田 真里です。

ラーメンは天然素材にこだわって安心安全に召し上がっていただく事を信念にやっています。

私自身も 3 人の子育てが、大体落ち着いて、今の夢はファミリーホームを作りたいな、と

思っていて、食を通して子ども達をハッピーに出来たら良いな、と思っています。

北海道とか日本の食文化を世界に広めたいというのもあって、食で人々が笑顔になれるように頑張っていきたいと思っています。

よろしくお願いします。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

3 人のママの真里さんという事なのですが、本当に食材を北海道産にこだわっていて、季節に合わせて、今の時期だと「たち（たらの白子）」とか、牡蠣を使ったラーメンも作っているという事なんです。

ぜひ、皆さん行って見ていただければな、と思います。

そして、一番右手にいらっしゃるのが、北海道遺産ジンギスカン応援隊・隊長の千石 涼太郎さんです。

よろしくお願いします。

■千石 涼太郎さん

よろしくお願いします。

■司会・国井 美佐さん

自己紹介をお願いします。

■千石 涼太郎さん

本業はエッセイストで文章を書く仕事なのですが、北海道遺産ジンギスカン応援隊・隊長を仰せつかりまして、この数年間活動しています。

コロナ禍が来るまでは、いろんなイベント、いわゆるフェスみたいなことをやっていたんですが、このご時世、なかなか出来ないものですから、ブログとか、ネットとか、そういうことで情報発信をしているんです。

今年ですね、ちょっと思いつきましてと言いますか、思い切りまして、個人的に犬とかみさんを連れて、あちこちのジンギスカン出来る場所で、ジンギスカンをするという事をやっています。

これ今、夏に動画を撮って、最近やっと YouTube チャンネルを開設しました。それで「ジン旅」というタイトルで YouTube を始めまして、ユーチューバーになってしまいました。

■司会・国井 美佐さん

ユーチューバーデビュー、おめでとうございます。ジン旅。

■千石 涼太郎さん

でも、まだ本当にいくつかアップしただけで、これからやっていくんですけど、そういうかたちで今年から来年にかけて、文章だけではなくて、動画を通してやっていこうかなと思っております。

特に、北海道を旅する方が夏にいっぱいいらっしゃるんですよね。

今年も全国旅をしているユーチューバーの方々が最近会社をやめて、夫婦で全国一周なんていう方々がいらっちゃって。そういう方々が結局来るんですけども、キャンプ場とかではあんまりジギスカンをやっていないんだなと思って。

そういう方々にもやってもらってですね、盛り上がってほしいなという気持ちでいます。

ぜひ、帰ってジン旅、検索していただいて、チャンネル登録していただけるとありがたいと思います。

今日はよろしく申し上げます。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

ジン旅、チャンネル登録、そして「いいね！」ボタン、よろしくお願いいたします。

さあ、ラスト。

主催者であります、秋元市長から皆さんに、ご挨拶お願いいたします。

■秋元市長

皆さん、こんにちは。

札幌市長の秋元 克広でございます。

今日はサッポロスマイルトーク、多くの方にお集まりをいただきまして、ありがとうございます。

このサッポロスマイルトークは、札幌市に関わる様々なテーマについて、今日は食の関係でいろんな関係の方にお集まりをいただいているんですけど、そういうテーマと関連する方をゲストにお迎えして、いろんなお話をさせていただくという取り組みです。

こういうオープンな場所で開催をする事で、たまたま通りかかった方も、ちょっと足を止めて耳を傾けていただいて、「あ、こんな事を札幌でやってるんだ。」というような事を知っていただく機会にさせていただければという事で、今年度は3回目、年内は今日が最後という事になります。

今年は札幌市になりまして100年という記念すべき年になります、市制100周年という年を迎えました。

毎年のように市民の皆さんにアンケート調査をしているのですが、札幌の街が好きだと言って答えていただける方が9割以上、ずっともう何十年と約9割以上の方からそういうお答えをいただいて、非常に郷土愛が強いといえますか、愛着度が高い街だと思っております。

今日は市制100年という事を記念して、札幌といえば、北海道といえば、食というふうに

答えていただく事が多いものですから、食をテーマに皆さんとお話が出来ればと思っております。

この札幌、北海道の食の魅力を、皆さんとお話させていただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

ありがとうございます。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

もう自己紹介をお聞きになっただけで話したい事がたくさんある方なんだろうなというのはおわかりかと思います。食のプロ達が集まっておりますので、皆さんと一緒に、札幌の食の深堀りを楽しんでいければなと思っております。

札幌の食の魅力という事で、札幌の定番の食、いろいろありますよね。

皆さん、何を思いつきますか。

■観覧者

札幌と言ったら、やっぱりラーメン。

■司会・国井 美佐さん

ラーメン、そうですね。

ラーメンも有名、そして、ほか。

■観覧者

スープカレー。



■司会・国井 美佐さん

スープカレー、有名ですね。ありがとうございます。

なんか皆さんゲストに気を使って下さってるのかな、という。

はい、ほかにあと何を思いつきますか。札幌といえばのグルメ。

■観覧者

ジンギスカン。

■司会・国井 美佐さん

完璧な答え、ありがとうございます。お母さんももしよろしければ。

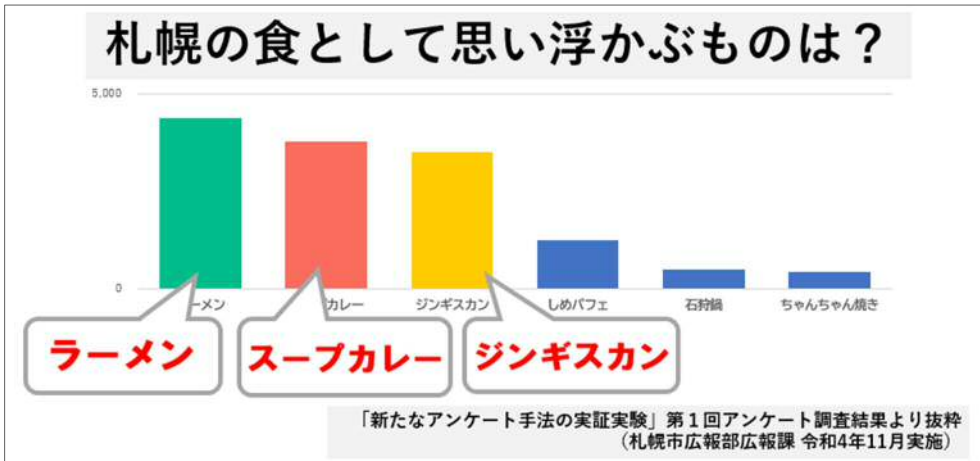
■観覧者

ジンギスカン。

■司会・国井 美佐さん

そうですね。有名ですね。

こちらのデータをご覧くださいませ。



先月、札幌市が行った調査なんですけれども、札幌の食として思い浮かぶ物は、という事で、まさに1位がラーメン、2位がスープカレー、3位がジンギスカンと、皆さんお答えいただいた順番でした。すごい。

やっぱり、この3つは三種の神器で有名なんですけれども、今日はジンギスカンのジン君も来てくれていますから、まずはジンギスカンからいきましょう。

ジンギスカンの応援隊の隊長をされている千石さん。

ジンギスカンといっても、種類も、形成のもの、丸型のものから、生とか、味付けとか、ご当地によっても入れる野菜が違ったりとか、本当に幅広いですよ。

■千石 涼太郎さん

そうですね。

最近では部位毎に。前はジンギスカンといえば一種類だったじゃないですか、メニューが。でも今は松尾ジンギスカンさんもハツとかを出していたり、いただきます（ジンギスカン店）とかも、いろんな部位があったりと、こういう流れが出てきました。

あと札幌って元々タレにつけて食べるタイプが主流だったのが、今では滝川、長沼の流れが押し寄せてきている。ついにサッポロビール園でも味付け肉を出すようになった。

だいぶ変わってきて、今、味付け肉自体もいろんな種類があります。

今、スクリーンに出てるかと思います。



■司会・国井 美佐さん

そうですね。お写真がズラっと並んでいると思うんですが。

■千石 涼太郎さん

これは全国の味付け肉グランプリをやった時の写真です。

こういうふうにご当地ジンギスカンのものがどんどん出来てきていて、私も取り寄せしたりとかして、先ほど言いましたようにキャンプ場とかいろんな所に行って、無限に食べ比べたりしているんですけども、食べ比べると差が出てきましてね。

あと、タレも精肉店も含めて、いろいろ出てきてまして、こ似たようで微妙に違ったり、全く違ったりしまして、これを試していくのが楽しいし、私はブレンドして食べるのが好きなんです。



■司会・国井 美佐さん

オリジナルのものを作っているんですか。

■千石 涼太郎さん

そうです。

それを食べる楽しみというのも出てきたかな、と思います。

■司会・国井 美佐さん

確かに。

本当にタレによってスパイシーだったり、フルーツの甘味が強かったりというものもあるかなと思うんですが。

■千石 涼太郎さん

そうですね。

■司会・国井 美佐さん

あと、それぞれご当地のジンギスカンというのがあると思うんですけども、市長は夕張出身ですよ。

■秋元市長

そうですね。はい。

■司会・国井 美佐さん

ご家庭で食べていたジンギスカンってどんなジンギスカンでしたか。

■秋元市長

長沼ジンギスカンというのが、近くにありましてね。それもタレ付きなんですけれど。

■千石 涼太郎さん

そうですね。

■秋元市長

それを食べている事が多かったですね。

■司会・国井 美佐さん

中の野菜とかはやっぱりジンギスカン鍋で食べてるんですか。それともホットプレート。

■秋元市長

昔は丸いジンギスカン鍋でしたね。

だんだんタレ付きのほうが多くなると、少し焦げてしまう所が多くなって、変わってきましてけど。

やっぱりジンギスカンといえば、スリットが入った鍋ですよ。

■千石 涼太郎さん

そうです、スリットが入ってるかどうかっていうのも大きいんですよ。あれ、炭火だと直火が当たっておいしくなるっていう方もいますし。

味付け肉だとタレが下の炭に落ちて、こう香ばしい香りがくるとか。そういうこだわる人もいますし、味付け肉の場合は溝の所で煮込んで食べるっていう。



■司会・国井 美佐さん

そうですね。

煮込み。名寄^{なよる}だと全部煮込まれて、煮込みジンギスカンとかになりますしね。

■千石 涼太郎さん

名寄はもう、最初からうどんとか入れて楽しめますけど、いろんな食べ方というか種類があって楽しいですよ。

■司会・国井 美佐さん

ええ。

福崎さんは旭川でしたか。

■福崎 里美さん

そうですね。はい。

■司会・国井 美佐さん

家でどんなジンギスカンを食べていましたか。

■福崎 里美さん

家ではそんなに食べていなかったんですけど、学生時代やっぱりみんな集まって食べる時に、安くおいしくいただけるので味付けジンギスカンにもやしとか。

あとビールを飲みながら、というのが大学時代とかの思い出ですね。

■司会・国井 美佐さん

学生時代の思い出という部分でも、記憶に残るソウルフードなんですね。

■福崎 里美さん

そうなんです。

■司会・国井 美佐さん

イデさんは。

■イデ ゴウさん

これがまた、家で食べるのと、おばあちゃんの家で食べるのが違って。

■司会・国井 美佐さん

なるほど。

■イデ ゴウさん

家はホットプレートでやるんです。おばあちゃんの家はジンギスカン鍋でやるんですけど、その前に新聞紙敷くんですよ。じゃんじゃんはねるから。

■千石 涼太郎さん

基本ですよ。

■イデ ゴウさん

それで、くっついたラムロールをほぐしながら食べるというのが、やっぱりそっちの方がおいしかったですね。

■司会・国井 美佐さん

子どもの頃、家族みんなでつつくという思い出の味だったりするわけですね。

■イデ ゴウさん

そうです、そうです。

■司会・国井 美佐さん

私は本州だったので、逆に言うと、ジンギスカンってラムロールしか知らなかったんですよ。

北海道来て初めて、生ラム、なにこれ、という衝撃を受けたんですけど、やっぱり、生ラムとか、味付け肉とか、食べてもらおうと、「こういうのもあるんだ、おいしいね」というふうに、全国の方にも知ってもらえるかなと思うんです。

真里さんはどうですか。

■吉田 真里さん

私のところは結構子どもの頃から食にこだわる家庭で。

いろんな鍋があって、今日は味付けジンギスカン、とか、穴の開いたので炭起こして、今日は生ラムジンギスカン、みたいな感じで、結構ちゃんとこだわっているいろんな種類を食べました。

■司会・国井 美佐さん

まさに千石さんが食べ比べされてますけど、そうやってご家庭で、今日はこれにしよう、タレ変えてみようとか、そういう楽しみ方が出来るっていうのが、ジンギスカンの魅力の一つですよ。

じゃあ、実際本州の方にトレンドとして、どういうジンギスカンが売れているのか。

本田さんどうでしょう。

■本田 大助さん

そうですね。

実際に、本州でジンギスカンを売る場合って冷凍にして、パックで売らせていただいているんですけど。

例えば、多分昔って、元々サフォーク自体が少ないんですけど、北海道産のサフォークと違ってあんまり知られていなかったと思うんです。

ただ、めちゃめちゃ松尾ジンギスカンが関西で売っていて、北海道物産展でやると松尾ジンギスカンってめっちゃ売れるんですよ。

だから僕も一番最初に食べたジンギスカンって松尾ジンギスカンだったんですよ。

やっぱりタレがうまいじゃないですか。あれでうどんを作ったりして。北海道に来て松尾を食べたら、うどんが本当にこうやって出てくるんだって思ったりしたんです。

最近では、やっぱりサフォークとか、こだわりのものもそうですし、少し千石さんも仰られてましたけど、部位で売ったりしています。量的なものは限られてますけど。

やっぱりジンギスカンに対する見方も、より本州の方もいろいろ詳しくなってきたり、やっぱりこだわりを求められているんだなと思ってます。

だから松尾さんも自分で繁殖生産されている。あと土別なんかでも、北海道産のおいしい良いサフォークつくったりされてますけど、よりそういうふうな、いろんなジンギスカンという物を、もっともっと本州の人に知ってもらえたらな、と思いますね。

■司会・国井 美佐さん

そうですね。

ジンギスカンって一口に言ってもたくさんあるという部分も、ようやく本州の皆さん達にも知ってもらえているのが今の現状という事なんですね。

そして、いろんな種類があるという、やっぱりスープカレーもお店もたくさんあります。まさに札幌＝スープカレーというのを根付かせた方の一人がイデさんですが、どういうふうにPRをされていったんですか。

■イデ ゴウさん

今 160 軒くらいスープカレー屋さんがあると思うんですよ。カフェでもスープカレーをメニューに入れている所を入れると 200 以上はもちろんあると思うんですが。

僕が始めたのが 23 年前前でして、もちろん今でも大先輩達はいらっしゃるので、一見、僕がパイオニア的みたいに言われる時もあるんですけど、全然、僕、業界では中間管理職で。

■司会・国井 美佐さん

中間管理職。

■イデ ゴウさん

まだまだ元気のいい先輩達がいるので。

当時は、ちょっとマニアックなものだったんです。ですからアンダーグラウンドな感じがあって、スパイスっていうと辛いってイメージもあったと思うんですけど。

僕の中では、さっき大阪・関西の話も出てましたけど、やっぱり大阪のお好み焼き、たこ焼きの粉物文化がうらやましくて。

あれは外でも食べるけど、家でも食べるじゃないですか。スープカレーがまだそこまでいってなかったんですね。外食のマニアックな食べ物だったんです。

僕が唯一パイオニア的というのは、家庭に落とし込む、そこを特化してやり始めたので、商品も出しましたけども、そういう料理教室とか。

とにかく家で作るようになって、それでどんどん広めていこうという時間のかかる作戦だったんですけども、今 23 年経って、少しは数字がこう伸びた理由もあるのかなと思っています。

■司会・国井 美佐さん

確かに、家で食べる時は普通にルーカレーという、本州だとイメージがあったんですけど、札幌来てみて、皆さんそれぞれレトルトで売られてたり、あとご家庭で作るスープカレーの素だったり、そういうのがたくさんスーパーに並んでいるのを見て、本当に文化になっているんだな、と思いました。

■イデ ゴウさん

そうですね。

食材を選ばないというのが一つ、面白いところで、スープカレーの素だったり、スパイスから、一から作れば、好きな具材を入れられるんですよね。

そこがスープカレーの魅力で、地元の食材をたくさん入れられるというのが、一つ皆さんに受け入れられているところかな、と思いますね。

■司会・国井 美佐さん

やっぱり女性としても、福崎さん。

スープカレー、野菜をたくさん摂れるじゃないですか。嬉しいですよ。

■福崎 里美さん

はい。

だから、もうおいしいのはもちろんなんですけれども、お野菜をたっぷり食べられて、ちょっと薬膳っぽいような、スパイスですごく汗をかいたりするので、元気がないなという時にいただくのもいいですよ。

■イデ ゴウさん

そうですね。

■司会・国井 美佐さん

漢方薬と同じ成分が結構入っていると聞いたんですけど。

■イデ ゴウさん

もうほぼ一緒ですね。

ですから、そのスパイスももちろん摂りすぎて良いというわけじゃないんですけども、適度に摂っていただいて。

それと北海道米と一緒に食べるっていうところもひとつ魅力だと思います。

あの一皿に、北海道がぎゅっと入ってるという感じでしょうね。

■司会・国井 美佐さん

お野菜とか、水とかが違うからか、結構札幌のお店も東京や首都圏に出されているんですけど、同じ物を食べてるはずなのに、味が違うという話も聞くんですよ。

それってなぜだと思いますか。

■イデ ゴウさん

やっぱりお水もそうなんですけど、気温とか湿度とか。

僕たちも一からスープをもちろん作っているのですが、東京でやるのと、更に関西の方でやる時は、若干やっぱり変わってくるんです。

僕らはそのチューニングをするのがプロの仕事だと思ってるので、やっぱり合わせて行きますけど、湿度でスープは全然変わりますね。

■司会・国井 美佐さん

湿度なんですね。

■イデ ゴウさん

要は腐りやすくなるね、湿度の方が。気温よりも。

■司会・国井 美佐さん

へえ。物産展とかでもスープカレー、人気ですか。

■本田 大助さん

めっちゃめっちゃ人気ですね。

本当に仰られているように、やっぱり野菜を素揚げしているんで、食感がそのまま残っているというか、煮込んでいる感じじゃないというのがね。北海道の山の幸、あるいは肉もそうですけど、存分に堪能いただけているんじゃないかなと。

あとスープも、本当にそのお店によって薬膳系から、豚骨ベースのところから、いろんなところがあって。

イデさんのところなんかめっちゃめっちゃ物産展でも人気なんですけど、もうやっぱり一つの北海道を代表するグルメですよ。改めて最近そう思ってます。

■司会・国井 美佐さん

まさに全国だけじゃなくて、世界にも物産展として出されている。

タイにも行かれていたと伺ったんですけど、タイってカレーを食べる国ですが、スープカレーってどうだったんですか。

■イデ ゴウさん

おかげさまで好評でした。

ココナツミルクがちょっと苦手というタイの人も結構多いんですよ。

ですので、そこが入ってるのか入ってないのかというのを聞かれて、「いや、入ってない。」

と言うと、「やっぱりスープカレーの方が僕は好きだ」という人も多かったですね。

本田さんも目の当たりにしてると思いますが。

■司会・国井 美佐さん

一緒に行かれたんですもんね。

■本田 大助さん

そうなんです。

バンコクのセントラルワールドという比較的若いお客様も多くて、良いお客様がたくさん来ていただける商業施設なんです。

もともとタイって、北海道のラーメンがやっぱり人気なんですね。



イデさんといろいろ話しながら、スープカレーをタイでやるっていうのが今回イデさんのところでも初めてだったので、なかなか、楽しみと心配と半分ずつくらいでやってたんです。

でも、ラーメンと一緒にくらいのお客さんに来ていただいて。やっぱり、スープカレーは世界で通用しますね。タイのお客様にもとても好評でした。

■司会・国井 美佐さん

タイはどういったカレーがベースなんですか。

■イデ ゴウさん

僕たちはチキンでやってますね。タイもチキンでやりますけども。

ですからそのベースの部分は似てる部分もありますよね。

だいたい物産展でラーメン屋さんとかカレー屋さんが一緒にやると、(売上が)3倍違うんですよ。ラーメン屋さんの方が3倍上なんです。

■司会・国井 美佐さん

そうなんですね。

■イデ ゴウさん

結局スープカレーって食べるのにも時間かかるじゃない。スープとご飯を行ったり来たりしてるので。

そうするとだいたい数字が三分の一くらいで収まる。滞在時間が長いんですよ、やっぱり。

ラーメンは結構早いんです。

■司会・国井 美佐さん

回転率という事ですね。

■イデ ゴウさん

そうなんです。

そこが僕らの課題ではあるんですけども、今回タイのお客様は食べるのが早かったんです。

■司会・国井 美佐さん

回転率が上がったんですね。

■イデ ゴウさん

早いな、と思いました。

■司会・国井 美佐さん

辛いのに強い、とかなんでしょかね。

■イデ ゴウさん

そうかもしれないですね。

■司会・国井 美佐さん

市長、まさにスープカレーが海外のお客様達にも受け入れられているという部分では、市長はどういうふうにお考えですか。

■秋元市長

北海道の食を、来ていただいていろいろ食べて楽しんでいただくっていうのは、もちろんあるんですけども、海外で売れていく事で、どんどん、どんどん広がっていく。いろんな食材がね。北海道の食材が売れていくっていう事にもなるでしょうし。

また、やっぱり本場の物を食べてみたいというか、そういうふうに思う方が結構いらして、ヨーロッパに行くと、今、札幌ラーメンってすごいんですよ、人気で。もう長蛇の列になっ

■司会・国井 美佐さん

しかも一杯がものすごい高価ですよ。

■秋元市長

結構なお値段しますね。

味噌ラーメンとかね、そういうのも非常に海外に北海道のものが広がっていて。

今もスープカレーのお話を伺って、よく北海道、札幌に来られる方、転勤で来られた方が「札幌勤務の間に何件回れるか」と言っていて、スープカレーを地元にいる私達以上にいろんなお店を知ってるんです。

そのくらい、札幌、北海道に来たらスープカレー、ってそういうふうにして。

やっぱりラーメンもいますけどね。ラーメン店をいろいろ回られる方。

■司会・国井 美佐さん

はしごされる方多いですよ。

■秋元市長

はい。

■司会・国井 美佐さん

今ラーメンの話も出ましたけれども、一番やっぱりイメージするのがラーメンという事で。真里さん、そのラーメンの中でもベーシックな定番だけじゃなく、いわゆる変わり種といわれる季節の食材を入れたものを作られていますけれども、それはなぜですか。

■吉田 真里さん

北海道にはすごくおいしい食材が豊富にあるので、まずは札幌ラーメンというくりではなくて、北海道小麦とかがすごくおいしかったので、その小麦を使って、自家製麺でラーメンをやりたいな、というところからスタートして。

その北海道にあるいろんなおいしい食材を、ラーメンに取り入れていきたいな、と。ちょっと系統は違うんですけど、そういう思いでやりました。

■司会・国井 美佐さん

季節の変わり種ラーメンって、どんなメニューがあるのか教えてもらえますか。

■吉田 真里さん

本当に旬のものをほとんど使ってるんじゃないかな。

春は山菜だったりとか、海鮮ものから、野菜から、いろいろラーメンに入れて作ってます。

■司会・国井 美佐さん

今、お写真が両サイドのスクリーンに出ていると思うんですけども。

これ教えてもらっていいですか、なにラーメンなのか。

■吉田 真里さん

これは今レギュラーメニューで出している、十勝の牛とろフレークを使った牛とろまぜそばという、北海道小麦のおいしさを山わさびと、牛とろフレークで味わってほしくて作った商品ですね。

その横は煮干し 100%で水出しして、煮干しのえぐみとかを一切出さないクリアなスープを作って、そこに自家製麺の麺を合わせていって、チャーシューもいろいろ3種類くらい、北海道産のものを使って、作っています。

卵とかも、太田ファームさんのファフィ^{らん}卵という、とてもおいしい卵があるので、そちらを使ってラーメンにしていますね。

これが自家製麺の3種類の麺が、写真に映っているんです。

■司会・国井 美佐さん

麺も変えてらっしゃるんですね。



■吉田 真里さん

はい。ラーメンによって変えて、あと小麦の割合とか、種類、加水率とか。あと切り方とか、太さとかも変えています。

■司会・国井 美佐さん

まさに麺の、さっき湿度のお話もありましたけど、その日の湿度とか気温とかにもよって変わりますよね。

■吉田 真里さん

はい、全然変わります。

冬はちょっと加水を上げたりとか、あと小麦の持っている水分量とかにもよって変わるので、そこを微調整しながら合わせていくという感じですね。

■司会・国井 美佐さん

スープのベースもいっぱい作らなきゃいけないくて、麺も変えてって、ものすごく大変じゃないですか。

■吉田 真里さん

開店当初は本当に寝てなかったですね。朝を迎える事もありました、お店で。

■司会・国井 美佐さん

大変ですね。今は。

■吉田 真里さん

今はもう手伝ってくれる仲間も増えて、なんとか割り振りしてやっている感じです。

■司会・国井 美佐さん

福崎さん、飲食店の皆さん達って、朝まで準備してお店に立たれている方結構多いですよ。ね。

■福崎 里美さん

結構いますよね、本当にもうプロ根性というか。

お好きでやっていらっしゃる方とかは、ラーメンもそうですけど、例えばフレンチでもパンまで作っちゃったり、デザートまで全部自分で作ったり。

仰るように、寝てないですっていう方とか、お店に泊まり込んでるっていう方はよく聞きますよね。

■司会・国井 美佐さん

いつも椅子で寝てるっていう方とか、いらっちゃって。

■福崎 里美さん

そうそう。

■司会・国井 美佐さん

でも、それくらいこだわって、これを食べてほしいなって、お客さん達に自分の味を食べてほしいんだって、北海道の魅力を伝えてほしいっていうのを、われわれも食べる事で感じるお店ってありますよね。

こういうお話を伺うと、やっぱり愛を持って食材の魅力を伝えようとしてくれているんだな、というのを感じます。

千石さんもラーメン好き、ですよ。

■千石 涼太郎さん

好きですね。

札幌はラーメンが本当においしいですからね。

結構自分で作ったりもします。さすがに製麺はしませんけど。

■司会・国井 美佐さん

そこまでしてたら本当に凄い。

本田さん、物産展とかでは、最近トレンドとしてどういったラーメンが人気っていうのはあるんですか。

■本田 大助さん

札幌で、ザ・札幌っていう、すみれさんとか、本当に札幌の人気店、昔からの人気店みたいなところがあって、こういうところはもちろん「あ、札幌に旅行に行った時食べた」という事で人気で行列が出来るんですけど。

反対に今 SNS で、北海道のいろんなおいしい、真里さんのところとか、そういうラーメン屋さんっていうのが、もう認知されています。

僕は、そういう真里さんのところのような、伝統的な北海道ラーメンとは違いますけれども、反対に今の新しい札幌を代表していくようなこだわりの札幌の食材とか、北海道のエッセンスがいっぱい入ってる、王道ではないんですけど、そういうラーメン屋さんも知っていただきたいですし、また旅行で札幌に来られた時に、その選択肢の一つになったらいいな、と思ってます。

また、真里さんのところもね、もう人気なんですよ、もうずっと列が出来るね。

そんなかたちでラーメンのスタイルも変わってってますけど、そこにやっぱり北海道の魅力がいっぱい詰まってるっていうところを僕は応援したいなと思ってます。

■司会・国井 美佐さん

物産展とかで一回食べておいしかったから、また来ないかなって、また来てくれたら絶対買うというお客様もいらっしゃるし、札幌に行った時に、ここ前食べて、レトルトで買っ

ておいしかったから行きたい、とか。

あと、イトインで食べておいしかったから絶対食べたいっていうお客さん、結構いらっ
しゃいますよね。

■**本田 大助さん**

本当に、物産展と札幌旅行・北海道旅行って、結構リンクもしてますし、それが北海道に
また返ってきたらいいなって僕は思ってます。

■**司会・国井 美佐さん**

ありがとうございます。

今のラーメンにスープカレーにジンギスカン、と定番メニューが出たんですが、
市長は札幌の定番メニュー、これ以外にどういったものがイメージあったり、お好きです
か。

■**秋元市長**

ジンギスカンなり、スープカレーなり、ラーメンっていうのは、これはもう定番で、札幌
といえばすぐ誰もが思い出すというものだと思います。

多分これ以外になると、やっぱり北海道は海鮮がおいしいですから、お寿司ですね。

北海道、札幌のお寿司もおすすめですし、それとやっぱり、甘いもの。

実は私、甘いものが好きなものですから。

■**司会・国井 美佐さん**

スイーツ男子だったんですね。

■**秋元市長**

スイーツ男子なんですよ。

この札幌スイーツって、グルメというかたちではないかもしれない、食事ではないかもし
れないんですけども、この札幌スイーツも一押しですね。

■**司会・国井 美佐さん**

甘いもの、特にどういうものが好きなんですか。

和ですか、洋ですか。

■**秋元市長**

どっちも。

■**司会・国井 美佐さん**

どっちもいけるタイプで。

■秋元市長

あんこも好きですし、チョコレート系も好きですし、クリーム系も好きですし。
早い話、どちらもいっちゃうという話ですね。

■司会・国井 美佐さん

意外な一面も拝見しましたけれど。

本当に全部、肉も、魚も、野菜も、スイーツ、もう全ておいしいっていうのが北海道、札幌の魅力かな、と思います。

今までって、食材はおいしいよね、と言われていたのが北海道だったかな、と思います。

でも、この十年で飲食店のシェフの注目度というものがガラッと上がって、このシェフの料理が食べたい、という美食店も、福崎さん、かなり増えましたよね。

■福崎 里美さん

そうですね。

やっぱり、仰るように海鮮とか、今出てきたものが定番ではあるんですけども、一部では北海道イタリアン、北海道フレンチが、あえて食べに行く価値があると言われてきていて。

あと北海道のワインを合わせてってということで、どこもクオリティが上がってるのと、あとフレンチ、イタリアンとかも、札幌から生産地が近かったり、札幌の中でいろいろ食材が手に入るのも、とても新鮮で良いものが手に入るの、そこが少しずつ全国的にも注目されてきていると思います。

仰ったように、海外に行って修行してきたシェフとか帰ってきたりもしているの、若手で札幌で賞をとってくれたシェフが、フレンチで 2 冠をとってるシェフがいたりとか、そういうレベルも上がってきてるんじゃないのかな、と思いますね。

■司会・国井 美佐さん

ミシュランとか、その土地に食事のために行きたいというお店が並んでますけれど、その行きたくなるお店が札幌にかなり集結していて。

われわれ札幌に住んでいても、わざわざ東京に食べに行く、わざわざ本州に旅行して食べに行く、ではなく札幌にもこんな良いお店あるじゃん、というのが、今たくさんあって。

まさに、その美食店を紹介している poroco さんの中でも、札幌の美食店という雑誌がありますよね。

■福崎 里美さん

そうですね。

poroco 自体は 25 年なんですけども、多分 15 年くらい出してる札幌の美食店という雑誌があって、そこでもやっぱり全国的に注目されてるフレンチ、イタリアン、お寿司ももちろんなので、お寿司も載せているんですけども、そちらも結構クローズアップするようになってきていますね。

■司会・国井 美佐さん

最近のトレンドとしてはいかがですか。

■福崎 里美さん

もうトレンドは本当にコロナ中でもトレンドって生まれるんだなっていうぐらい。

まずスイーツは絶対トレンドです、市長のお好きな。

それ以外で注目しているのが、今スクリーンにも出ていると思うんですけども、今まで結構職人さんの技術とかで、おいしいものを極めて作っていただいていたんですけども、今は、最新テクノロジーがいろいろ発達してきていて。

■司会・国井 美佐さん

テクノロジー。

■福崎 里美さん

そうですね。

例えば、お肉や、お魚の熟成させるというところとか、聞いたところでは、細胞レベルまで旨味を、ぎゅっといれる方法とか。

いろんなレストランに行くと、なかなか家では作れないものなんですけれども、また、新しい味が出てきているというのが、一つあります。

もう一つ、その次（スクリーン）に、サステナブルを意識しているお店が、すごい増えてきたなという印象なんです。

スクリーンに映っているところに、^{アグリスケープ}AGRISCAPEというお店を入れてるんですけども、札幌の南区の方なんですけど、とてもおいしいフレンチレストランなんです。

自分達で畑も作って、豚とかもつくっていて、例えばレストランで出たゴミとかを肥料、たい肥にしたりとか、フードロスがないように動物に食べさせたりとか、という循環型のレストランが出来たり。

あと、お肉でも一部捨てると言われる部位がいっぱいあるんですけど、そこをあえてシャルキュトリー（食肉加工品）にして価値を上げるようにしていたり。

あと、飲食店とかカフェを作るとき、あえて廃材などを活かした造りにしたりとか。トレンドと言っていいのか、今後ずっと続いていくとは思うんですけども、そういうところが最近とても増えて来てるな、という印象ですね。

■司会・国井 美佐さん

いわゆるファームレストランと呼ばれる。

■福崎 里美さん

そうですね。

■司会・国井 美佐さん

自分の所でハーブを育てたり、畜産を育てたりして、それを実際に見ていただいて、この食材を今お料理にしますよ、という事をご提供しているレストラン。

まさに全国、世界の方達が来た時に札幌という土地を見て、この場所のテロワールといわれている地の味を楽しみに来て下さる方達が多いので、そういう方達にご提供するお店というのが今まであんまり札幌はなかったと思うんですけど、最近増えてきましたね。

■福崎 里美さん

そうですね。しかも円山からタクシーで10分とかなんですよ。だからやっぱり、札幌って程よく都会で程よく田舎というか。北海道全域に渡っておいしいものはいっぱいあるんですけど、札幌に居ながら、ちょっと離れたくらいで、そういうファームレストランを味わえる、というのはすごい魅力だなと思いますね。



■司会・国井 美佐さん

こういった食材 × お酒^{かける}とか、ソフトドリンクのペアリングっていうのを楽しんでもらう、というのも魅力かなと思うんですが、それこそ、ラーメンとか、スープカレーとか、ジンギスカンも、その地域のクラフトビールだったり、日本酒だったり、ワインと合わせるとか、そういうものも楽しめますよね。

スープカレーだとどういってお酒を合わせるのがおいしいですか。

■イデ ゴウさん

やはり札幌なので、サッポロビールさんですね。

人気ではありますね、観光客の方は大体（サッポロビールの）クラシックと。

ただ、僕らも最初はビールの方がカレーに合うのかな、と思っていたんですけど、だんだん幅広くなってきて皆さんお好みで合わせるようになったので、意外とワインと合わせる方とか、リースリングの甘めのワインを辛いカレーの後に飲むとか。

そういう自分なりの楽しみ方というのを作る方というのも最近が増えてきたので、本当に多様性の楽しみ方といいますか、それはすごく思いますね。

■司会・国井 美佐さん

札幌でもワイナリーさん少しずつ増えてきてますし、すごいレベルも上がってますよね。

■福崎 里美さん

やっぱり北海道が、多分今50以上くらいにワイナリーが増えて、7年、8年くらい前にporocoで特集した時、半分くらいだったような気がするんですけども。

その中に札幌で3つはあると思うんですが、どこも札幌なので、タクシーで行けるという

距離で、あと、カフェとかレストランが併設されている。

例えば藤野さん（さっぽろ藤野ワイナリー）とかは、レストランが併設されているので、そこに行ってガーデン見て楽しんで、ワインも試飲して、レストランで、というひとつの観光スポットみたいな感じなんですよ。

あと八剣山ワイナリーさんは、近くにキャンプ場があったりするので、本当に 1 日レジャー感覚で、しかも札幌だから行きやすいというところがポイントですよ。

そこでのワインも少しずつ特徴を出してきているので、食事に合わせて飲む飲み物ではビールが定番ですけど、ワインというのも今後推していけるんじゃないかな、と思いますね。

■司会・国井 美佐さん

ジンギスカンとワインだったり、日本酒とかもおいしいですよ。

■千石 涼太郎さん

特に味付けジンギスカンは日本酒が良いと、松尾の歌原常務も言っていましたけれども、ワイン、ハイボールなんかも合いますし、今レモンソーダがブームですけども、そういうものもおいしいですね。

あとは道産の赤ワイン、ツヴァイ（ツヴァイゲルトレーベ）なんかも合うと思うんですけど、ミスタージンギスカン（札幌酒精/おとべワイナリー）というワインもありますよね。

■司会・国井 美佐さん

ミスタージンギスカンというワインがあるんですか、知らなかったです。知ってる方いますか。

■千石 涼太郎さん

それぐらいジンギスカンとワイン合うんだよという事ですね。

■司会・国井 美佐さん

おもしろい。

■千石 涼太郎さん

飲んでますよね、皆さん、ジンギスカンでね。

■司会・国井 美佐さん

はい、飲んでます。

■千石 涼太郎さん

まあ、なんといってもビールですけど、でも、ワインや日本酒、ハイボールや北海道のいろんなジンとか、ウィスキーとか新しいのも出てきますので、楽しんでいただけないかなと思います。

■司会・国井 美佐さん

市長、お酒は飲んだりされますか。

■秋元市長

好きですよ。そんなに量は飲まないですけど、日本酒とか、ビール、ワインも。
さっきのスイーツもそうですけど、何でも少しずつ全部いっちゃうという感じです。

■司会・国井 美佐さん

やっぱり、札幌市の魅力をご自身でPRされている立場にあられるので、いろいろ新しいお店とか、いろんな新しい商品とか、積極的にとられているんですね。

■秋元市長

先ほどのいろんなお話を聞いて、すごい進化してるな、という感じがありますよね。
やっぱり、旅と食というものがだいぶ近づいてきている、その組み合わせが強くなってる。
食事をするのに札幌まで来る、北海道に来る、というか。非常にクオリティが上がってるというイメージで。
道外に行くと、本当にうらやましがられるんですよ。
北海道いいよね、札幌はいいよね、おいしいものがあって、という事だね。
どんどん、どんどんいろんなものが出てくるので、自分でも知らない所とかお店も随分あって、むしろ旅行で来られる方のほうが、いま情報をよく知っていて。
以前街中に歩いた時に、あるスープカレー屋さんの場所を聞かれて「あれ、どこだろう」みたいな事がありましたね。

■司会・国井 美佐さん

ぜひ、poroco を熟読していただいて。

■秋元市長

poroco はよく見てるんです。

■福崎 里美さん

ありがとうございます。

■秋元市長

美食のお店とかも好きなんですけど、なかなか行く機会が、時間が恵まれないんです。

■司会・国井 美佐さん

本当にたくさんお店も出ているなと思うんですが、本田さん、この北海道の物産を、全国、世界に発信している中で、外から見た北海道の変化みたいなものを感じますか。

■本田 大助さん

そうですね。

例えば、海外で、さっき少しタイの話もさせていただいたんですけど、十年前と比べるとタイの方も北海道の事をYouTubeで見たり、あるいは旅行に来られたり、やっぱりこの十年間で海外の方って、ものすごい北海道に対して詳しくなっていると思うんですよね。

反対に言うと、個人旅行で来られて、もっともつというろんな所に行ったり、見に行こうと。

多分、来られる度に、より北海道の魅力を気付かれているというか、知られているというか。

だから、もっともつと札幌に来られた時に、いろんなおいしいお店に行かれるんじゃないかなと思います。

でも、本州の人はですね、もうとにかく…、今朝も僕にメールが来まして、「2月に札幌に旅行に行くんでおいしいお店紹介してね」みたいなメールが来たんですよ。



■司会・国井 美佐さん

雪まつりですかね。

■本田 大助さん

実は僕、違う土地に転勤で半年程行っていたんです。その時はなんにも連絡来ないんですよ。

でも北海道に転勤したら、「いつ行くから」とか、「ゴルフしに行くから」、「夜ご飯どこで食べたらいいだろう」とかね。

それだけ本州の人から見た時に、札幌、北海道ってとても魅力的で、北海道物産展なんかも、365日、52週間1年あって、その中でやる、(デパートの)上の催し会場でやるイベントの中で、売上断トツなんですね。

■司会・国井 美佐さん

そう言いますよね。数ある物産展の中でも、やっぱり北海道物産展が一番、売上が高い。

■本田 大助さん

そうなんですよ。

だから、もう間違いなく北海道、札幌も含めて、観光としての魅力もありますけど、そこに先ほどから出ていますジンギスカン、ラーメン、スープカレー、海鮮物、いろんなものを、これ食べたい、あれ食べたいというのが頭にあって来る土地ってなかなかないと思います。

やっぱり、本当に新しいお店も増えてますし、新しい食の文化も出てますし、そういうところももっともつと紹介出来ればな、と思っています。

■司会・国井 美佐さん

この十年とかで、元々こういった物がよく売れてたけど、最近ではこういうものがすごく売れるようになったというのを知りたいな、と思うんですが。

■本田 大助さん

例えば、食材で言うと、たぶん今まであまり知られてなかったような、鮭でもブランド鮭とか。そういうそれぞれの食材の中で、漁業組合さんが頑張っているいろんな地域でブランド化している、そういうものも知られていて。

もちろん鮭児とか、プレミアのものもあるんですけど、秋鮭でも地域でいろんなブランド化をしていて、そういうものも知られてたりとか。

例えばジギスカン、さっき言ったラム肉もそうですけれども、こういう食材も売れるようになってます。

あとサクランボも昔以上に北海道のが。それこそ昔のイメージって山形の佐藤錦。

■司会・国井 美佐さん

そうですね。イメージありますね。

■本田 大助さん

これが南陽とか紅秀峰みたいな、北海道のおいしいサクランボ。

■司会・国井 美佐さん

大きくて、甘い。

■本田 大助さん

そうそう。これが8月、本州の物産展で売れるんです。

だから、ハスカップもそうなんですけど、食材は常に変化してきていて、それを僕は可能な限りいろんなかたちで紹介して、そこに対して本州の方の認知度が上がってきて。

それが十年以上前とだいぶ変わってきているところかな、と。

十年くらい前と言うとやっぱり、トレンドのものがよく売れてたと思うんですよ。お菓子で一時期トレンドになったものとか。

北海道ってバターも卵も小豆も全部おいしいので、市長の仰られていたみたいに、和洋菓子がたくさんありますし、それもずっといい感じで売れてたりするんですけど。イトインのスープカレーとかラーメンもそうです。

一番の変化というと、全部のニーズが高い中で、そういう食材に対する認知度が上がってきて、そこに消費者の方がいろいろ買っていたら、そんなところかな、と思っています。

■司会・国井 美佐さん

消費者の皆さん達も自分達で勉強して、SNSとかでも情報見られるので、この人がこういう

ものを食べてておいしそうだ、というものをリサーチしてきて下さるから、バイヤーの方達もとにかく勉強し続けたいといけないという部分では、すごく大変ですよ。

■本田 大助さん

仰る通りです。もう、消費者の方が SNS を見て勉強されてるので。

だから本当に、僕はありがたい事に札幌に住まわさせていただいてるので、その産地だとか、今年も桃を北海道で作ってるという事を聞きましてね。

だから、桃は来年もっと出てくる。シャインマスカットは今年もまあまあ出てますけど。やっぱりそういうところも含めて、産地に行かせていただける環境にいて、そういう所に行って生産者の方とお話をして、それをPRしていくというところかな、と思っています。

■司会・国井 美佐さん

北海道、札幌の食を更に全国、世界にPRしていくために、もっとこんな制度があったらいいのに、とか、もっとこういうふうにしたらいんじゃないか、というアイデアをぜひゲストの皆さんから教えていただきたいな、と思います。

千石さんからいいですか。

■千石 涼太郎さん

私、いろんな読者の方がいらっやって、いろいろ注文を受けたりとか、文句を言われたりもするんですけど。

その中で、僕も道外の旅を、昔旅行作家みたいな事をやっていたので、今北海道を見渡していると、特に札幌で、京都の川床みたいな事が出来ないかな、と思っているんですよ。

ジンギスカンを河原で食べられるように、食べてもいいよという区間はありますよね。

でも、どうせならなるべく交通の便の良い所で、有料で全然構わないので、レンタルで道具を貸すとか、食材運ぶとか、川を見ながらとか、そういう絶景の所で。

本当は屋形船みたいな出したいところなんですけど。

■司会・国井 美佐さん

豊平川とかに屋形船が。

■千石 涼太郎さん

風流な感じ。京都ほどお上品ではなくても良いんですけど。そういうものが出来たら、僕はジンギスカン応援隊ですから、

ジンギスカンをやってほしいと思いますけど、ほかの事も出来ると思うんですよ。

今キッチンカーっていろいろ全国的に流行ってますけど、スープカレーや、ラーメンという、そういうエリアもあってもいいですし。

場所によって、モエレ沼でキッチンカーが集まって、イベントで一過性じゃなく、毎週や



るとか、毎シーズンやるとか。

■司会・国井 美佐さん

常設でとかですか。

■千石 涼太郎さん

例えば月曜はラーメン屋さんが来て、次スープカレー屋さんが来るみたいなのもいいんですけど、そういうものが広がっていくと、それを目的に北海道に来るとか。

北海道も良いけど、札幌を避けて行く人達もいるんですよ。

(札幌は)混雑してるからやっぱり絶景が良いみたいな、そういう人達も札幌に寄らせるというような事も出来ますし。

京都の川床って行った事ありますか。高いので一回しか行った事ないんですけど、対岸からいいなと思った事はあります。

やっぱり、すごく気持ちがいいですし、なんていうんですかね、京都を楽しんでるなという実感があったので、それを札幌でも出来ないかな、という事です。

ただ河川ってなかなか難しいでしょうね、市長。

■司会・国井 美佐さん

実際、市長、どうなんですか。

どこかで、今なかなかジンギスカンって、円山公園とかもどんどん出来なくなってしまっているの。

■千石 涼太郎さん

確かに、前田森林公園とかでやった事もありますし、石狩の防災ひろばとかも使ったこともあるんですけど、やっぱり十五島(公園/南区)とか五天山(公園/西区)とかちょっと離れた所が多いですよ、ジンギスカン出来るような場所が。

やっぱり街中で出来ると良いと思ってまして。市長。

■司会・国井 美佐さん

市長、なんとか。

■秋元市長

そうですね。だんだん、やっぱりね。

例えば、僕たち学生の頃は北大の中とかでも自由だったんですけど、今はやっぱり火を使ったりするので、だんだん限られた場所になっていて。

先ほどもありましたけど、円山公園も基本的には、普段は火を使えなくて、お花見の時期だけみたいな事になって。

北海道の札幌の良さっていうのは、外でいろんな物を飲み食い出来る、そういう楽しみというのがあるので、今度ちょっといろいろまた考えてみます。

■千石 涼太郎さん

お願いします。

■司会・国井 美佐さん

会場のみなさんもせっかく札幌市民のみなさん来て下さってるので、伺いたいと思うんですけど、外でジンギスカンできる場所がもっと出来る場所増えてほしいよ、という方、どれぐらいいらっしゃいますか。

■秋元市長

結構いますね。

■司会・国井 美佐さん

はい。市民の声です。

まさにいろいろ大変な部分があると思うんですが、あえてここからこの区間はOK というのを作ってもらえると嬉しいな、と思います。

もちろんそれって、禁止になってしまった理由は私達、市民の責任でもあって、ゴミ問題とか、騒音問題とかがあったと思うので、ちゃんと一定のマナーをきちんと守れば、札幌市だってここを開放しよう、というふうにつながっていくと思います。

みんなで協力しながら文化を作る、良い街を作る、というのが出来ればいいなと思います。

■秋元市長

ひとつの文化ですからね。

■司会・国井 美佐さん

はい。そのシーズン、ジンギスカンをしにみんなで札幌へ行こうよってなってくれたら楽しいですよ。お友達を本州から呼んで、とか。そういうのも素敵だなって思います。

千石さん、ありがとうございます。

真里さんは、何かアイデア教えていただけませんか。

■吉田 真里さん

北海道のブランドって「世界の北海道」とみんなが認知してて、北海道というだけでみんなのイメージがわいて、「おいしいものがある」というところまで来たと思うんですよ。

でもまだ北海道にはおいしい食材、知られていない食材とかがあると思うので、私はラーメン屋なので、ラーメンを通してそういうものを広げていければと。

微力ながら、そういう活動をやり続けたいなと思います。

■司会・国井 美佐さん

具体的にこんな事やってみたいというのはありますか。

■吉田 真里さん

私、本田さんの催事とか行かせてもらっているんですけど。

昔は行くのがおっくうだったんですが、イデさんと先ほどお話をさせていただいて、タイとか海外とかも行って、なにか自分に出来る事をいろいろチャレンジしていきたいな、というすごく強い思いになりました。

■司会・国井 美佐さん

最初はおっくうだった、というのは。

■吉田 真里さん

味が再現できるかどうかとか、水やそれこそ環境が変わって、自分の思い通りのものを作って満足出来るだろうか、こだわりが上手くい方向に働くかどうか、という不安だったりとか。

それでずっとお断りしていたんですけど、本田さんの物産展へ行かせていただいてから、もう行きたくて行きたくて。

また本田さん、お願いします、と言いたいくらい、今はすごく物産展とかそういうものに参加したい気持ちでいるんですよね。



■本田 大助さん

ありがとうございます。

■司会・国井 美佐さん

そういう気持ちが変わったというのは、物産展で何が起こって、また行きたいとなったんですか。

■吉田 真里さん

もちろんトラブルとかもあるんです。いろんな緊急性が、出たりとか。

そこをどうにか軌道修正したりとか、そういうのも楽しいですし、逆に、旅行者として物産展で京都に行ったりとか、名古屋に行ったりとか。

そういうので逆に吸収する事もすごく多くて、北海道帰ってきたらもっとこうしてみようとか、いろんな食文化に触れる事も自分自身の成長にもつながるので、そういうきっかけをどんどん無駄にしては駄目だな、という感じです。

■司会・国井 美佐さん

なるほど。

物産展ってシェフとか作り手さんのスキルアップにもつながる機会なんですね。

■吉田 真里さん

はい。

■司会・国井 美佐さん

札幌の魅力を外に、自らお店の方が発信を下されると、お店の方から直接話を聞くとファンになるじゃないですか。

それと同じかたちで直接発信してもらって、また今度札幌に来た時に食べにこようという、まさに観光客の誘引につながると思うんですけども、お店の方達がもっと外に出て、自ら売り子を出来るような支援策って何かあるんでしょうか。

■秋元市長

北海道・札幌もそうなんですけど、やっぱり多くの方に来ていただく、それから食材を多くの方に買っていただく、食べていただく、という事で、海外のプロモーションを以前は、観光は観光、物産展は物産展みたいなかたちでやっていたんですけど、現在は食と観光、物産展を一緒にやっています。

海外の進出、例えば海外にお店を出す足がかりみたいな、調査の事も含めてですけど、あるいは海外の方に来ていただく、物を売るという、そういった海外進出に向けての支援という事もやっています。

今、観光と物産、食という事で、この2年程コロナの関係でインバウンドの方に来ていただけなかったのが、今年に入ってから、アジアですとか、それからヨーロッパで、札幌・北海道の観光・物産のプロモーションをまた再開しています。

ものすごい皆さん、期待を、先ほどタイのお話もされていましたが、北海道や札幌に行きたいという方が非常に多いんだと思います。

今、雪まつり期間中の予約は、もうほとんど取れないぐらい、入ってきているようなかたちですね。

だからそういう意味では、北海道の魅力、札幌の魅力というのを外に出せるように、一緒にそういう物産展ですとか、観光プロモーションをどんどんやっていきたいと思っています。

■司会・国井 美佐さん

会場の皆さんの中で、飲食に関わってる方とかいらっしゃいますか。この会場の中にはいらっしゃらないですかね。

もし、お友達とかご親戚とかで、飲食店運営されている方で、もっと物産展に挑戦してみたいとか、海外に行ってみたいとか、そういった挑戦したいと思ってる方、札幌市に相談してもらったら、いろんな支援教えてもらえるんですか。

■秋元市長

あります。

お問い合わせをいただいて、ご相談いただければと思いますね。

■司会・国井 美佐さん

はい。ぜひそういうのを全部窓口として、札幌市の方でも相談に乗ってくれるという事なので、ぜひみなさん相談してみただいただければなと思います。

では、イデさん。

何か札幌の魅力を PR するためのアドバイスをお願いします。

■イデ ゴウさん

先ほど、千石さんからキッチンカーという話が出てたんですけど。

キッチンカーって最近皆さん、目にする事多くなったと思うんですけども、実はいろいろ皆さんには見えてないルールがあって。

今日は札幌で一番偉い方が、僕の右横にいますので、せっかくなのでちょっとご報告をしたいと思いますか。

実は、やっと食品衛生法が去年 6 月に改正されて、キッチンカーが道内一円で今、出来る事になっているんですよ。今まで、僕たちが他のエリアに行きたいと言っても、出来なかったんです。これ（エリアが）6 つに分かれてたんです。

意外とこれ、皆さん、知らないですよ。

他の町に行くには、全道ぐるっと回ろうとすると、6 つ許可取らなきゃいけなかったんです。

■司会・国井 美佐さん

大変ですね、それ。

■イデ ゴウさん

大変です。そこに一回一回申請料払いますから、×6 の申請料が発生していたんですけど、やっとそれが今、変わったんです。

ただ、今更新がまだ終わっていない所は、いまだにそれが出来ないんです。

ですから、札幌には確かにおいしいもの集まってくるんですけど、僕達が他のエリアでスープカレーを作ろうと思った時に、入れない時があったんですね。

ですから、これは保健所さんになると思うんですけども。

今度、市長、ぜひ保健所の一番偉い方と僕、お話をさせていただきたいなと思ひまして。

■司会・国井 美佐さん

直談判。

■イデ ゴウさん

はい。

そうするとですね、北海道のキッチンカー需要がもっと高まるし、皆さんももっとおいしいものがたくさん食べられると思うんです。

ですから、細かく言うとまだまだいっぱいあるんですけど、お水のタンクも、今まで 100 リットル積まないといけなかったのが、80 リットルに変わったんです。

それはちょっと助かるんですけど、でも僕は、20 リットルがなぜ減ったかの基準を知りたいんです。若干緩和されたかに見えるんですけど。

要は、そのお水の積むリットル数によって営業が変わるんですよ。

僕らは今、給水 80 リットル、排水 80 リットル。

ちょっと皆さん何言ってるかわかんないかもしれないんですけども、要は 80 リットルのお水を持って、移動販売カー乗るんです。

で、そのお水で手を洗ったり、包丁を洗ったりしますから、空のタンク 80 リットル入るのを横に積んでおかなきゃいけない。

更に今度グレードアップすると、200 リットルというのがあるんですけど、200 リットル積める車って現実的じゃないんですよ。

■司会・国井 美佐さん

すごい重たそう。

■イデ ゴウさん

そうなんですよ。

100 リットルのタンク持ち上げるなんて事はまず出来ないのでから。

そういう排水、給水の問題もあるんですけども、もうちょっとキッチンカー業者さんからのヒアリングをすることによって、その法律がちょっと変わるのであれば、結果的に皆さんに全道のおいしいものが届けられると思うんです。

ここが飲食店をやってて、キッチンカー僕も持っているんですけど、持っている者として、ぜひいろいろと改善していただけたらなと思います。

本当に今日は良い機会をありがとうございます。

■司会・国井 美佐さん

直接ね、やっぱり。

このイベントの目的って札幌市長が皆さんから声を聞くという。

■秋元市長

そうですね。

いろいろな声を聞かせていただく、というのが一つの目的ですから。今日、貴重なご意見いただいて。

例えば今、北海道で 6 つエリアがあって、それぞれで許可がいるとは知りませんでした。すみません。

そういう意味ではそれぞれ、食品衛生の関係で保健所なので、恐らく保健所の管轄が違ってそういうふうになっているのだらうと思います。

■イデ ゴウさん

市長、実は金額も違うんですよ。申請料。

■秋元市長

そうですね。なるほど。

■イデ ゴウさん

そこも一律にしてもらえると、皆さん喜ぶと思います。

■秋元市長

もっともっと北海道でいろんなかたちでいろんなものが楽しめるように、さっき言っていましたオータムフェストというのを札幌で始めて、あれは北海道のいろんな食材を札幌をひとつのショーケースにして、いろんな方に楽しんでいただくという事でイベント的に始めましたけれども、もっともっと使い勝手が良いようなかたちに。

というのはやっぱり規制が結構あって、規制を緩和してほしいというような声があると思うので、今のような貴重なお話、一度またきちんとキッチンカーの関係の事、お話聞かせていただければと思います。

ありがとうございます。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

まさに本当に北海道中のものを一堂に食べられるとなると、手軽なのがキッチンカー。そういう部分では自分達の、おらが街の食材が、地元の食材が札幌にくるって嬉しいですし、違う地方で札幌出身の人が、札幌のこのお店が出店してくれたと思って嬉しいと思うんですよね。

そういう自分の地元の食品とか食材とか、愛を広めるっていう部分でも、キッチンカーは一役買うものだと思うので。ぜひ、規制がゆるくなる事を願っております。

そして、福崎さん、お願いします。

■福崎 里美さん

今、市長からもお話出てたんですけども、私、オータムフェストが、本当に一番大好きなイベントなんですよ。

北海道のおいしいものが、ぎゅっと札幌に集まってきて、いただけて、ラーメンとか、カレーもありつつではあるんですけども、シェフズキッチンというのがあるじゃないですか。札幌の有名どころのフレンチ、イタリアンなどのシェフの料理を1000円以下ぐらいから食べられるんですよ。



やっぱりお子さんがいたりとか、なかなかレストランに行けないという人にも、札幌の頑張っているシェフの味が気軽に食べられて、しかも、普通だとコースでしか出さない所とかが、一皿ずついただけるんですよね。

北海道の食材を全部使っていますし、近くには北海道のワインも売っていたりするので、ちょっとなかなかレストランはハードルが高いな、という方でも、そこを利用してもらおうと、札幌にどういうお店があるのかな、というのが一気にわかったりします。

あと、やっぱりなんと言っても、外が気持ちいいじゃないですか。

■司会・国井 美佐さん

最高ですよ。

■福崎 里美さん

夏のビアガーデンもそうですし、春先のワインガーデンとか、いろんな大通で出来る食のイベントが本当に楽しくて。



残念ながら、冬はね、雪まつりは、食がメインというところまではいかないんですけども。オータムフェストみたいなものが、今ロングランでやっていますけれども、そのもうちょっと小さい版がもっとたくさんあったり、ちょっと違う場所でいろいろ活発になったりすると、なかなか行きづらい人も気軽にわかったり、それを目的に来たいな、となると思うんですね。

実際私の友人がオータムフェスト狙いで来ていて、開催してなかった期間があったので、復活して心から嬉しいな、と思っているんです。

あれが本当、札幌の良さが丸ごと味わえて良いんじゃないかな、と思います。

■司会・国井 美佐さん

大通公園のイベントって、ライラック祭りも最初は小さかったものがどんどん大きくなっていて、市民の皆さんが育てているイベントだな、と思うんですけども、使っていない期間、もったいないな、と行ってしまってます。

新しくイベント立ち上げたい、大通公園でやりたいと思った時にも、可能なものなんでしょう。

■秋元市長

今は、イベントが結構あるんですけど、終わった後に片づけて次の準備みたいなところを入れると、かなりのところが使われている状況なんですよ。

大通公園自体は、市民や観光で来られる方の憩いの場でもあるという事もあって、そういう憩える場所と、少し人がいていろんな事に使う場所と、区別をする使い方もした方がいいかな、と思っています。

今、大通公園含めた、公園の使い方みたいなことをについて検討を進めているところです。出来るだけ使える所は常に有効活用出来るようにしつつ、ゆったりと憩える場所は憩える

場所と、区別をしながら使っていければいいかな、と思っています。

例えば途中で北海道マラソンが入ったりだとか、そういうような事で、終わった後すぐ次のイベントの準備、みたいなことがあって、常設の建物が無いので、どうしてもそういう準備期間みたいなのはありますね。

■司会・国井 美佐さん

皆さんも、大通公園を使ったお祭りとか行かれるかな、と思うんですけど、オータムフェストとか、ライラック祭りとか、ビアガーデンとか、そういう食の大通公園のお祭り、好きだよという方どれぐらいいらっしゃいますか。

そうですね、やっぱり皆さん好きですね。

市民の皆さんも好きで、道外の方もたくさん来てもらえるような観光創出の機会になる。

■秋元市長

オータムフェストは市民の方の来場者の割合が高いんですね。

■司会・国井 美佐さん

それって地元のお祭りとしてはかなりすごい事ですね。

■秋元市長

そうだと思います。

全道のいろいろな、札幌以外の食を楽しめるという事もあって、札幌市民の方も本当に楽しみにして、それとリピーターで何度も来ての方が多くですね。

■司会・国井 美佐さん

これって大通公園の部分では、キャパがもういっぱいだというお話かな、と思うんですが、その他の公園、例えば中島公園でやりたいとか、そういうのって許可はどうなんでしょうか。

■秋元市長

今はなかなか自由に使えない状況なんですけれども、いろんな法改正もあって、公園なども民間のいろいろな活力というものを使いながら、そういう事を公園の維持費の一部にも使っていけるようなかたちで、うまく使っていこうということになっているんです。

例えば中島公園だとか、そういったところについても、使い方とさっき申し上げましたけど、憩える空間と、上手く空間を使い分けながら、やれるといいかなと。

そういう検討もしています。

■司会・国井 美佐さん

豊平館を見られるような、中島公園のスポットもすごく美しくて。

行ってみると、こんなところあったんだ、と思えるような場所も、まだまだ札幌市内いろ

いろいろな公園があるなと思うので、憩いの部分と、あとちゃんと人を呼び込める、そういった場所にまだまだ変えられる場所があるのかな、と思います。

札幌市としてもぜひ、ここは使っているよというのが出来たら教えてもらえればなと思います。

■秋元市長

そうですね。

いろいろな事を、市民の皆さんと、公園の使い方みたいなことを議論していますし、民間の提案を受け止めて、そういうものを、いろんな規制が縦わりで入っているものですから、そういう調整がしっかり出来るような体制という事で、今、進めていこうと思っています。先ほどのキッチンカーとかも、現実的には保健所の管轄が違うのを、使う人が調整しなきゃいけないという事だったんですけど、そんな事もワンストップで出来るような仕組みが出来るといいかなと思いつつ、さっき聞いておりました。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

あとは出来る事としては、吉田さんもイデさんも、オータムフェスト参加されていますけど、こういうふうにもっと変えてもらったら、もっとパフォーマンスが発揮出来るのに、とか、もっと参加しやすく他の店もなるのに、とか、何かありますか。

どうぞ、では真里さんから。

■吉田 真里さん

実際自分も出てみて、お金の話になるんですけど、あまり出店側は利益が出せないんですよ。ロイヤリティというものがあって、すごく高くて。一体誰が儲けているんだっていう。私達は本当に、食を広めたいとか、そういう宣伝なればいいかなとか、結構謙虚な気持ちで出させていただいているところがあるんですよ。

そういうところで、やっぱりせっかく素敵なイベントなので、全員が WIN-WIN になるような、そういう感じで、イベントをいっぱいやって盛り上げていって。

全然、やりたい人とか出たい人みんないると思うんですけど、「ちょっとオータムは…」と言う人も結構いるんですよ。

そこはやっぱり、そういう問題があったりするんで、そういうところもうまく出来たらいいんじゃないかなと思います。

■司会・国井 美佐さん

市長、それってご存じでしたか。

■秋元市長

時々というか、聞きます。



■司会・国井 美佐さん

そうですか。

■秋元市長

それぞれの丁目を、例えばプレハブ作ったり、あるいは給排水の設備を使ったりしますの
で、それなりにコストがかかるんですね。

その運営をするのを、それぞれ丁目にお任せをしているんですよ。ゆきまつりとかもそう
なんですけど。

市はほとんどお金をもらう事はないので、公園とかたちですから、運営をしていただ
く方の話を聞くと、やっぱり非常にコストがかかって、彼らも決して儲けている訳ではな
いけど、一件あたりのテナントからいただく分はどうしても高くなってしまふ、という。
常設ではないので、新たに、せっかくのイベントなので、小奇麗なと言ったら変ですけど、
プレハブの単純な建物じゃなくて、少しきれいなログハウスのな。

■司会・国井 美佐さん

おしゃれになってきていますよね。

■秋元市長

だんだんおしゃれになっていきますよね。

ああいうものも毎年使うので、そういう定期的なお金は少しは下がってきていると思いま
すけど、運営の方からすると、なかなか下げられないんだというお話なんかはされていま
す。

そこは上手く、お互いWIN-WINになればいいなど。

これも、市の行政サイドの方に、引き続き出来るだけ皆さんが参加しやすいようなかたち
でそういった事を進めていきたいなと思います。

■イデ ゴウさん

市長がその情報をキャッチしている事が、僕はちょっと嬉しかったです。

実は、僕、1年目からオータムにずっと出ているんです。

ずっと出ている、多分なかなか1年目から出てる飲食店ってないと思うんですけど、実は
今年、初めて出なかったんですよ。

■司会・国井 美佐さん

そうなんですか。

■イデ ゴウさん

本当に、今日、このお話の同じ部分が当てはまるんですけど、やはり、もうだんだん出店
料が合わなくなってきているんです。それは各丁目のルールが、あまりにもありすぎて。
すごい所になると50パーセントとるんです。

■司会・国井 美佐さん

半分ですか。

■イデ ゴウさん

半分です。半分とるのはちょっと尋常じゃないんです。

これ皆さんにお伝えしたいんですけど、これがもっと安くなれば、皆さんの食べるメニューの単価ももっと低くなるんです。僕らは、値段を決める時に、その家賃と、どんどん、どんどんそこが加算されていきますし、今はいろいろと●●ペイとかの端末使用料まできますから。

そうすると、やってもやっても、実は飲食店ってそんなに儲かっていないんです。

ですから、今回初めて僕はストップかけて、お断りしてしまいました。

でもこの決断は、やはり僕だけじゃなくて周りの飲食店も多いんです。

実はお客様の中で観光でオータムを楽しみにされている方も多いんですけど、最初から出ていたお店はどんどん今離れている傾向で、その各丁目ルールというのを、ひとつ変えていかないと。

例えばブラックアウトになった時に、オータムフェスト中止になったじゃないですか。

先払いしたお店はお金が戻ってこない契約だったんです。

こういう各丁目によって違うので、「80万納めました。」「でもブラックアウトになったから中止になりました。」「80万返して下さい。」「駄目です、返せません。契約書には返さないってルールになってるんで。」という代理店もあるので。

これ僕、そこをつっこんだ事があるんですけど、そしたらうちも保険に入っていないので、という話だったんですよ。

それなら（代理店の）皆さん一律保険に入っていていただいて、僕らを招待していただいた方がやっぱり安心して出店できますよね。

■司会・国井 美佐さん

そうですね。

■イデ ゴウさん

だから、実際にオータムフェストのお客さんって、皆さんじゃなくて、代理店さんから見ると僕らがお客さんなんですよ。そこでもうまず帳尻合うようになってるんで。

このルールを変えないと、本当にいい意味での、皆さんが何品もおいしく頼めるような、そんなイベントにはだんだんならなくなっていく。

ちょっと見えないところで、水面下で劣化している部分はあります。

■司会・国井 美佐さん

ものすごく大事な現場の声というのが聞けたかなと思うんですけど。

■秋元市長

そうですね。

どんどん、どんどん良いお店とかね、魅力的なところが抜けていったら、全体の、イベント自体の魅力がなくなるので。

そこをいろいろなルールの違いみたいなものを、ちょっと整理をする必要はあるかなと思って、お話伺ってました。

■司会・国井 美佐さん

そうですね。

代理店の皆さん達も、上げたくて上げているわけじゃないという部分もあると思います。

でも、楽しみに来てくれる人達がこんなにいるイベントなので、みんなが本当に WIN-WIN になるように、札幌市としても、そこを考えていただけると、さらにわれわれみんなが楽しんで、全国からも人を呼べるようなイベントとして、長く継続出来るイベントになるんじゃないかなと思います。

本州の方達とたくさんお会いされてる本田さんから見て、もっとこういう事を札幌市としてやっていったらいいとか、お店の方がこういう取り組みをしていくと、もっとたくさん人呼べるんじゃないかという、何かアイデアを教えてくださいませんか。

■本田 大助さん

僕は19年前に本州から来まして、北海道のさまざまな食材の魅力というか、おいしさに魅せられて、いろんな取り組みをしてきたんですけども。

最近、ここ何年くらいですかね。いつものそのシーズンになっても、イカが獲れない。

サンマもね。サンマはずっと、本州に、例えばはぼまい菌舞の一本立ちさんまとかを3000ケース送っていたんですよ。サンマって生でも食べられるって、僕本州にいる時知らなかったんですね。焼いたサンマしか食べた事なくて。

■司会・国井 美佐さん

刺身はびっくりですよ。

■本田 大助さん

そうなんです。それくらい衝撃受けて、サンマもやりましたし、イカもやったり、それこそ活イカも送ったりですね。

ただ、本当に今まで獲れたものが獲れなくなっている。これは自然環境の変化もあるでしょうし、さまざまいろいろあるかもわからないんですけど。

一方で、農産物でいくと、お米が今ほど評価は高くなかったと思うんですね。

■司会・国井 美佐さん

昔はね。

■本田 大助さん

その時はふっくりんこも、おぼろづきも、ゆめぴりかもまだなかったと思うんですけど。

そういった品種や環境とか、JAさんの取り組みもあって、やっぱり北海道のお米の評価ってとても上がっていて。今コロ



ナがあって古米が余ったりしているんですけど。そういう海産物とか、農産物を取り巻く環境というのは、僕が来た当時とだいぶ変わっていると思うんですね。

一方で、例えばサケの定置網にブリが入っていたりとか、そういうふうな違う魚種も獲れたりしてきてます。

その時に、5年後の未来テーマじゃないですけど、札幌にはシェフの方とか、大手のメーカーさんとか、イデさんも真里さんもそうですけども、そういう作り手の素晴らしい人が、良いシェフの方がたくさんいらっしゃいますので、そういった人と、産地の生産者の方をつないでいく。

今も、北海道食文化研究会というところに参画させていただいて、いろいろ地元のホテルとか、シェフの方とやらせていただいているんです。

微力ではあると思うんですけど、札幌と北海道の地方の生産者をつないで、そういう5年後の未来テーマみたいなところを考える事が、今後来られるインバウンドの方にも、本州のお客様にも紹介出来る事につながるんじゃないかな、と思っています。

■司会・国井 美佐さん

確かに、北海道の海産物といったら、イカとか、サンマがあったと思うんですけど、自然相手ですから、獲れなくなってきたら新しい産物という部分をもっとPR出来るように。

札幌市としても飲食の皆さんも、それぞれがPRのものを作ったり、新しい商品を活用させたものを作って、全国の方にもっと広めていくという事が大切になってくるのかな、というお話ですね。

■本田 大助さん

そうですね。

■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

いろいろと皆さんからアドバイスいただきましたけれども、札幌市長、いかがでしょうか。

■秋元市長

はい、ありがとうございます。

今日もいろいろなお話を伺う事が出来ました。

やっぱり北海道のいろんな食というものはたくさんあって、

札幌だけで全て出来るという事ではなくて、やっぱり背景に北海道の生産地の方がいらっしやって。

そのレベルがどんどん、どんどん上がってきて、札幌には今日ゲストにお越しにいただいているシェフの皆さんが本当にいろいろな工夫をされておいしいものを作っていただいている。ラーメンなんかもう、すごいクオリティ高くなっているな、という感じがあったり、いろんな食材使われている話がありましたね。

そういう意味で非常に進化をしてきて、札幌にいるいろんなシェフ達のお店のネットワークが、北海道全体のいろんな生産地とうまくつながっていくと、もっともっと良いものになっていく。

今でも、北海道いいよね、札幌いいよね、と来ていただけてますけれど、これが日本だけじゃなくて、世界に誇れるような街になっていけるんじゃないかな、と思っています。

今日は、大変楽しく聞かせていただきましたし、またいろいろ、外でジンギスカンが出来る場所の話とか、もっとこうしたらいいんじゃないか、というようなアイデアなどもいただきましたので、今日いただいたものをまたブラッシュアップして、施策につなげていければな、とそんなふうに思って聞かせていただきました。

本当に、ありがとうございました。



■司会・国井 美佐さん

ありがとうございます。

今まさに、ここにいらっしやる皆さんは札幌の食が大好きな方だから、こうやって最後まで聞いて下さったと思うんですね。

そして、今立ち止まって見て下さっている方々も、札幌の事を愛して、好きでいてくれるからこそ、お話聞いて下さったと思うので、今日は良い面、そして今後の課題という部分をみんなで考える事が出来たと思います。

ぜひ、それぞれ自分の生活に持ち帰っていただいて、もっとたくさん広める、それこそ SNS で個人が、札幌市の広報の一人になれる時代ですから、いろいろ広めてもらえれば嬉しいな、と思います。

今日、皆さんたくさんの方に最後までお越しにいただきまして、本当にありがとうございます。

YouTube でご覧いただいている皆さんも、本当にありがとうございます。

サッポロスマイルトーク、今回は「おいしい☆札幌、再発見！」というテーマでお送りして参りました。

ゲストの皆さん、そして、秋元市長、本当にありがとうございました。