

● 新北見市の ● 新たな「地産地消」

当社が所在する北見市は、平成18年3月に「留辺蘂町」、「端野町」、「常呂町」の1市3町の合併により、人口約13万人、面積は全国で4番目というオホーツク圏最大の都市となりました。

また、国内でも屈指の日照率を誇る澄んだ青空に加え、新たに山海の幸にも恵まれるという地域特性を得たことで、まさにオ

ホーツク地域は「食の宝庫」なのです。

北見といえ
ば「ハッカや
タマネギ」をイ

メージされると思いま
す。第三セクター方式



グリーンズ北見製造、特産のオニオンスープや新製品の帆立と白花豆のポタージュなど

により1987年に設立された株式会社グリーンズ北見では、生産量・出荷量ともに全国一である地元特産品の「タマネギ」を顆粒状に加工した『オニオンスープ』を製造し、これが当市を代表する特産品となっています。現在では、留辺蘂町・常呂町・ノ

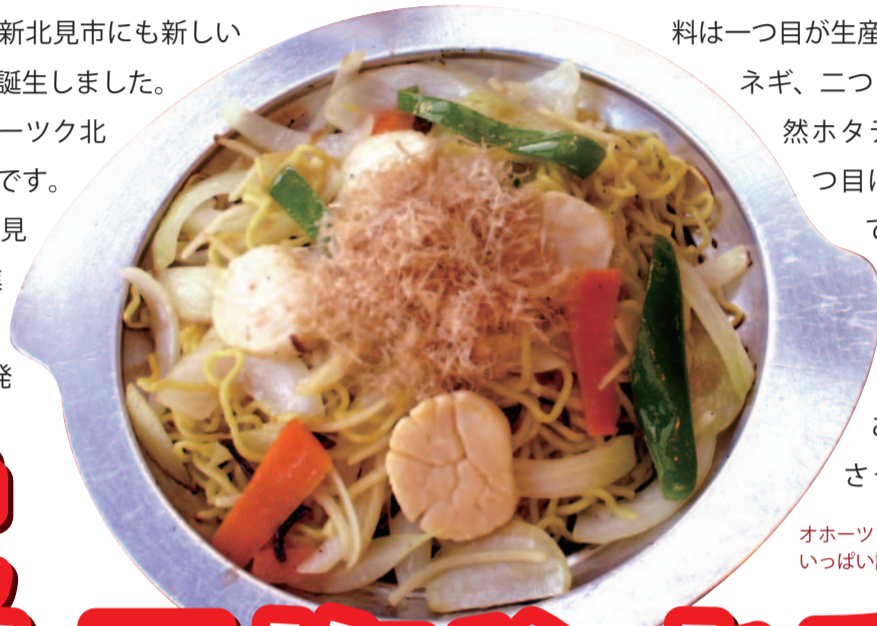
端野町をイメージする、それぞれ「白花豆のポタージュ、帆立のポタージュ、カリースープ」が発売され、合併後の新北見市の特産品として誕生しています。

一方では、新北見市の特産物（端野町：タマネギ、常呂町：ホタテ、留辺蘂町：道産松材（箸として））を使用して開発されたオリジナルブランドの『やきそば』が人気を呼んでいます。合併後の北見の魅力をとの多くの声に後押しされ「地産地消」への強いこだわりのもと開発されたのです。

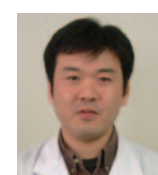
● オホーツク ● 北見塩やきそば

旅行や仕事の出張などでは、その地域特産品のご当地グルメに巡り会えるというのも楽しみのひとつですが、ここ新北見市にも新しいご当地グルメが誕生しました。

その名も「オホーツク北見塩やきそば」です。「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」の一員となり、開発



オホーツク地域のこだわりが
いっぱい詰まった塩やきそば



食品加工センター
の抜山嘉友氏

から第一線で携った抜山嘉友氏にお話を伺いました。

何故「ソース焼きそば」ではなく「塩焼きそば」なのかというと、全国には「焼きそば」で有名な街（富士宮、横手、太田など）は沢山ありますが、何と「ソース」はあっても「塩」は無かったです。それは、「塩」の料理は味のごまかしが効かず、食材本来の良さが要求されることが敬遠されるひとつの理由のようです。

そこでオホーツクで採れる新鮮な魚介類や農作物の本来の味を引き出せる究極の味付けとして、「塩味」にこだわった焼きそばへの挑戦が始まり試行錯誤を重ねてついに完成しました。

美味しさの秘訣は「塩だれ」の原料です。その原料は一つ目が生産量日本一の北見産タマネギ、二つ目は北見市常呂産の天然ホタテ貝エキス、そして三つ目はオホーツクの自然塩

です。これはオホーツクの海水100%で、まさに手塩にかけて作られた塩なのです。この3種の素材を融合させることで「塩だれ」

新北見の味覚 オホーツク北見塩やきそば

は完成しました。ほかにも「地産地消」を形にする心憎いばかりの強いこだわりがあります。

塩やきそばを調理するときの 定義・ルール8カ条

- 第1条：道内産の小麦を主原料とした麺を使用する。
- 第2条：豚肉ではなくオホーツク産のホタテを使用する。
- 第3条：キャベツではなく生産量日本一の北見産タマネギを使用する。
- 第4条：味付けはソースではなく塩とする。
- 第5条：皿ではなく鉄板で提供する。
- 第6条：協議会指定の道産割り箸を使用する。
- 第7条：できるだけ北見にこだわったスープを付ける。
- 第8条：シズル感を演出する為に魔法の水を用意する。



第6条の道産割り箸って何！？

これは、ご当地グルメの名脇役として使う箸にもこだわったのです。北見市留辺蘂町で製造される道産松材の天削げ箸で、防腐剤や漂白剤を一切使っていない箸なのです。この箸が塩やきそばの美味しさをいっそう引き立てます。

次に第8条の「シズル感」って何！？

「シズル感」とは、食材や料理の写真を撮影する

際によく求められる言葉なのですが、正確な定義はなく感覚的に使用されることが多いようです。「SIZZLE（シズル）」とは、簡単に言えば肉のジュージューと焼ける音をいうのですが、撮影上その食材の持つ素材感や美味しさを連想させる雰囲気などをさすのです。

一般的には、素材を盛付けてイメージアップされた静的なシズル感と、湯気や調理している瞬間に放つ動的なシズル感があります。いわゆる人間の持つ五感を刺激するものなのです。それが企業秘密である「魔法の水」なのです。

半年間で約5万食という予想以上の結果となり、現在北見市内の26店で食することができます。是非、北見にお寄りの際には新北見市の名物「オホーツク北見塩やきそば」を食べてみてはいかがでしょうか。

【取材協力】
財団法人 オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター

「オホーツク北見塩やきそば」の開発に初期の段階から携った店舗で試食を兼ねた取材をさせて頂きました。



ホテル黒部

北見市北7条西1丁目 TEL.0157-23-2251

ホテル黒部さんは北見でも有名なホテルです。結婚式など幅広くご利用可能です。

黒部さんの塩やきそばを手掛ける料理長こそ「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」の会長なのです。熱々の鉄板においしそうに飾られ出てくる塩やきそばは、海鮮はもとよりジャガイモなどの野菜もたっぷり。さらに半熟卵もトッピングされています。スープとライス付きで850円。



オホーツクビール

北見市山下町2丁目 TEL.0157-23-6300

オホーツクビールさんでは、ランチタイムとディナータイムで料金を変更します。ランチタイムはサラダとコーヒー（おかわり自由）のセットでお得な880円！！ディナー時は単品で800円になります。季節にあった食材を穫り入れるのが特徴で、5月～7月はアスパラ、8月～10月はキノコ類をトッピング、11月～1月は長芋をお好みでトッピングします。さらに海苔をふりかければおいしさは倍増です！！



笑安記

北見市中央三輪1丁目421-4 TEL.0157-36-8001

笑安記さんは人気の中華料理屋さんです。塩やきそばの為に最高級調味料「XO醤」を独自に作って、それを使用しています。ジャガイモとニンジン細長くスライスし油で揚げた物を上に添えて食感の良さを倍増させてくれます。常呂産ホタテを丸ごと使い、北見産タマネギ、タケノコやしめじなど沢山の旬のものが入っています。ボリューム満点の850円です。