

道内屋台村探訪 第2弾



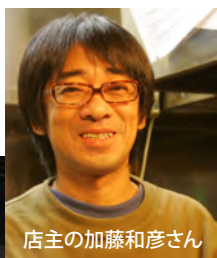
帯広駅の近くにある「北の屋台」



▲ご協力いただいた、北の起業広場協同組合の久保専務理事。

以前、特集をさせて頂いた北見・小樽の「屋台村」。その特集の第2弾です。今回は、帯広にある「屋台村」【北の屋台】の特集です。北海道の屋台村の火付け役と言っても過言ではなく、特徴としては、既存の屋台では、法律上提供できるメニューに限られています。【北の屋台】では、飲食店営業の許可を得ているので、お刺身などの生モノもOKで、その為メニューに制限がなくなり、定番の焼き鳥やおでんから珍しいブラジル料理まで、20軒もの多種多様な屋台が軒を連ねています。今回は、その20軒の中から3軒の取材をしましたので、ご紹介いたします。

地場産品応援の店 農屋 Minori-ya



店主の加藤和彦さん



「農屋」外観

● 先ず、1軒目は【農屋 Minori-ya】さんです。地場産品（農畜産物）を応援し、地元十勝で収穫された物を使用し、安心安全・健康に配慮した地産地消の料理を提供しているお店です。

我々、ドカン取材陣は、「インカのめざめコロッケ」（350円）、「豚バラ肉の角煮」（700円）、「とまらない豆」（300円）を頂きました☆

「インカのめざめコロッケ」は、甘味を増させる為に1年越冬させた「インカのめざめ」を使用し、衣はサクサクで、中はホクホクのとーっても甘くて美味しいスイートなコロッケです☆付け合わせのトウモロコシも甘くて、とてもやわらかく美味しかったです♪

「豚バラ肉の角煮」は、エゾ豚を使った角煮です。じっくりコトコト煮込んだ豚肉は、トロッと溶ける柔らかさで、クセのない脂にも甘味があり、お肉や脂身の苦手な方でも食べることに出来る一品です☆一緒に煮込まれた大根も味が染み込んで、ものすごく柔らかくて絶品です♪

「とまらない豆」は、名前はユニークですが、侮るなかれ！！お店の人気商品の一つ。

出張で来た方が帰りのJRで食べる為に買いに来たりする程のファンがいる、やみつき料理です♪味付けは、醤油漬けにした大豆で味付けは到ってシンプル。そのシンプルな味付けこそがミソなんです。先ずは一豆食べて頂きたい☆歯応えのあるコリッとした食感と噛めば噛むほど大豆の甘味が増し、名前の通り、箸が止まりませんでした（笑）

十勝の大自然の中で育った新鮮な食材達を使った料理を堪能しに【農屋】さんに足を運んでみて下さい♪



地場産品応援の店
農屋
店主：加藤和彦
連絡先：0155-22-0006
営業時間：17：30～24：00
定休日：日曜日

左：インカのめざめコロッケと
右：とまらない豆



農屋の店内

ブラジル家庭料理の店 オブリガーダ Obrigada



店主の村上英子さん



「オブリガーダ」外観

● 続いて2軒目は今回の取材の中で、私自身が興味があったお店【オブリガーダ Obrigada】さん。私自身が過去にブラジル料理を食した事が無かったので楽しみにしていたお店です♪

まず、お店に入って店主の村上さんに「何故ブラジル家庭料理なんですかー」とお聞きした所、以前に村上さん自身がブラジルのサンタレンに12年ほど住まれていて、コショウやアセロラを栽培したり日本人学校の教師をしていたとのこと。その後、日本に帰国し、現在のお店を始められたそうです。お店を出して今年で7年目。この「北の屋台」がオープンして今年で10年目になるので、長く営業されてるお店です。

客層としては、地元の方が7割程だそうで、村上さんが食材を仕入れている農家さんの方々もお客として来店される方もいるそうです。

お店のオススメメニューは、大樹町の源ファームで、育成から加工まで手がける「源ファームの生ハム」（1200円）★市販されている生ハムよりもしっかりとした食感があり、脂の部分は、ほのかに甘く、塩味とのバランスが絶妙な一品です☆サラダ・パスタ・ピッツアに入れたら最高！もちろんそのまま食べても美味しかったです♪

あと、地元の農家さんのゆり根を使用した「野坂幸市農場産ゆり根」（600円）☆熱々のラクレットチーズがゆり根にかかり、ゆり根の素朴な甘さとチーズの香りがとてもマッチしている料理です★オブリガーダ開店当初からの人気メニューで、音更町佐佐木潤農場がオススメするじゃがいも「インカのめざめ」（500円）は、食感はしっとりとして、さつまいもにも負けないほど甘く、とても美味しかったです♪

その他、飲み物も出して頂きましたが、マラクジャ・カシャーサ40度（ブラジルの国民酒でサトウキビが原料）など、普段味わうことの出来ない珍しいお酒でした。

とっても気さくで笑顔が素敵な村上さん。十勝ワインバイザーの資格をお持ちの村上さんがオススメする料理やお酒を片手に楽しい時間を過ごしてみたいかがでしょうか☆



ブラジル家庭料理の店
オブリガーダ
店主：村上英子
連絡先：090-6691-9650
営業時間：17：00～24：00
定休日：火曜日

珍しいブラジルのお酒も



オブリガーダの店内

創作燻製料理 煙陣 Engine



店主の高木祐一さん



「煙陣」外観

● ラスト3軒目は【創作燻製料理 煙陣（Engine）】さんです。店舗としては、とても珍しく、なかなかお目にかからない「燻製料理のお店」です。

地元の食材を中心に、燻製にして旨みを閉じ込めた料理と週ごと・月ごと・季節ごとに仕入れを変えて提供する厳選された酒類で、じっくり雰囲気を楽しみながら味わうことの出来るお店です♪燻製の命とも言えるチップは桜のチップを使用し、料理によってはチップを変えるこだわりようです。燻製の下準備にかかる時間は平均して2-3時間も費やし、とても手間暇がかかるのです。そんな絶品燻製料理を食べることの出来る【煙陣】さんの人気BEST3のメニューは、「カキの燻製オリーブオイル漬け」（500円）、「ソーセージ3品盛り」（700円）、「スモーク5品盛り合わせ」（1400円）です♪

ソーセージ3品盛りなどのソーセージは、自ら腸詰めして仕上げる自家製！！スモーク5品盛り合わせは、マスターおすすめの旬の食材を使用した渾身の燻製盛り合わせです☆その中でも私達取材陣が頂いたのは、「カキの燻製オリーブオイル漬け」です★厚岸と広島産の新鮮なカキをスモークし、オリーブオイルとハーブにたっぷり漬け込み熟成させてあり、食べる前に燻製の香りがほのかに香り、口の中に入れた瞬間にオリーブオイルとカキの自然な甘みがマッチ☆凝縮された濃厚な旨みが広がる人気BEST3に入ることもうなづける一品です♪

なかなか味わうことの出来ない燻製料理を美味しいお酒と共に是非ご賞味してみたいかがですか♪



創作燻製料理
煙陣
店主：高木祐一
連絡先：090-9087-3171
営業時間：18：00～24：00
定休日：日曜日

カキの燻製オリーブオイル漬け



煙陣の店内

● 以前の取材の際にも実感しましたが、やはり「屋台」の魅力は、店主・店員とお客さんの近さにあると思います。お客様同士も肩が触れ合う近さから生まれる親近感や一体感。その同じ空間の中にいる者同士にしか解らないアットホームな雰囲気♪店主・料理人の顔が見える「屋台」に、是非足を運んでチェーン店では感じられない空間・時間を感じ堪能してみたいかが☆

● 今回、取材にご協力下さいました各店主の皆様及び北の起業広場協同組合の久保専務理事様、誠に有難う御座いました。

今回の取材にご協力頂いた皆様方に心よりお礼を申し上げますと共に、紙面の都合上十分な内容をお届けできず、お詫びを申し上げます。紹介できなかったものは当社HPに順次掲載予定ですので、是非アクセスしてみてください。http://www.dobokukanri.co.jp/ ● 誌面の情報は、当社職員が独自に取材したものです。発行責任者：斉藤幹次（取締役副社長）制作：ドボク管理 地域情報誌編集部（〒090-0801 北見市春光町1-24-3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）