

ファーム伊達家からのおたより

VOL. 12

# ようこそ畠へ

2011年8月29日(月)・9月1日(木)

## 【寛記】

いつもお世話になっている「アルバイト北海道」(アルキタ)さんから、アルキタさんの農業情報サイト「いいね！農 style」スタッフが出会った農家の逸品を、プロの料理人が料理して、期間限定メニューとしてお店で提供するという企画のお誘いをいただきました。

伊達家のズッキーニを企画で取り上げたいとのことで、料理人は、裏参道の「Bistro Hiro」のオーナーシェフ・名取博美さんとのこと。先日、愛子と二人で、取材、撮影に行ってきました。

名取さんは、20代の頃、フランスで料理を学び、道東のある町で、地元の農産物を素材にした料理を出すお店の運営に携わった経験があり、今のお店でも、札幌近郊の農家の農産物を積極的に活用しているとのことで、僕は、おだやかな語り口ながら、その芯にある料理に対する情熱を感じました。

名取さんが作ってくださった料理は、サンマの半身をソテーしたものを、縦に薄く切り軽くソテーしたズッキーニでくるんで、トマトをつぶしてろ過したエキスとあわせたものです。ズッキーニの甘みとトマトエキスの甘みと酸味の組み合わせが絶妙で、サンマの皮の香ばしさもマッチして、とてもおいしくいただきました。

他に、今回の限定メニューには登場しないのですが、ズッキーニを丸ごとオーブンで2時間焼いてミキサーにかけたスープを作ってください、これもとても美味しかったです。

名取さんによると、ズッキーニは難しい食材で、本当に美味しいものに巡り合うことは少ないとのことです。伊達家のズッキーニは、まず持った時にズッシリと重く、包丁を入れた時の感触が緻密で、他のものとは違う、このズッキーニならば、他にも欲しい料理人はいると思いますよ、との言葉をいただき、農 Style のスタッフの方も、「伊達家のズッキーニを食べて、ズッキーニのイメージが変わった。」とおっしゃってくださいました。

こうして美味しいズッキーニが採れるようになったのは、無肥料・無農薬・自家採種を続けてきたからで、そして、それを続けてこれたのは、これまで伊達家のズッキーニを食べて下さった皆

さんの支えがあったからこそだと思います。この取材中、僕にはそのことがとても嬉しく、幸せなことだと思えてなりませんでした。

伊達家の野菜は、基本的に、家族で楽しく、美味しく食べていたらしくことを目指しており、これまで、積極的に飲食店に提供していくとは考えていましたが、こうして人のつながりの中で、出来たご縁は大切にしていきたいと考えています。今後、このご縁がどのようにつながっていくか、楽しみにしたいと思います。

今回のズッキーニとサンマの料理は、9月12日（月）から月末までの期間限定で、Bistro Hiro さんのランチコース（1,890円）の中で提供される予定です。「アルバイト北海道」への掲載日など、詳しいことは来週お知らせします。

（料理の写真は、名取さんのブログにアップされています。「ズッキーニまじめな話」で検索してみてください。）