



## お母さんの味 ケータリング美利香(ピリカ)の起業

「花茶」 小栗美恵

「何の変哲もない大根の煮付けだけど、子供の頃、お袋が作ってくれた、何か懐かしい味がするなあ」、「料理の後ろに作り手（栽培人と料理人）の顔が見えて、安心して美味しく食べられるよ」、パーティ会場のお父さんたちが満面の笑みを浮かべて私たちに言います。「そう、そうだよ。その通りなのよ!」私たちは、私たちの最大の武器（ハンド）を使い、地元の食材でお母さんの手料理と郷土料理・伝統料理を出前出張のサービス業を起こしたんです。

ワーク活動を通じて、かなりの女性達の活動を見て、かなり知っていたつもりでしたが、各地を歩く中で、私の知らない食材や加工品があり、お母さんや地域の人たち、こだわり職人、ユニークなグループ等など、すばらしい人たちやモノとの出会いがいつぱいありました。

私は、この「個」をどこかでひとつの「面」にできないかと：漠然とした思いを抱いていました。

この思いを具体的な形にすることが出来たのが、平成十六年に開催された「オーライノニッポン」北海道シンポジウムでした。道の関係者と雑談している中で提案したことがヒョウタンからコマのように実現したのです。全道あちこちに特産品やグループ活動があるけれど、



## 小栗美恵( おぐり みえ) さん

高知県生まれ。

22歳で大阪万博で知り合った酪農家のご主人の故郷北海道に嫁ぐ。

平成2年にイチゴ狩り農園・ゆでトウモロコシ販売を始めた。

平成8年6月に地元の商材を使ったアイスクリームの店「花茶」をオープン(有)ファーム花茶は平成14年に登録)。

ホクレン夢大賞など数多くの農業賞を受賞。

役職は北海道指導農業士、ケータリング美利香代表、女性農業者倶楽部(マンマのネットワーク)副会長など。

趣味は草木染め、機織りなど。

その展示や紹介だけでは、そのモノの良さや本質が見えない、やはり食べさせることが一番の感動になって残るはずだと確信していました。

北海道旅行の計画を立てている人にとって、その時は、その人は旅人になり、その旅先で食べたいモノを頭の中で思い浮かべて楽しんでいくはずですよ。

「北海道へ行ったら、新鮮なアスパラガスやとうもろこしを食べたあゝい」と。

じゃが芋、あるいは十勝の豆を食べたいとか、本物の味がする牛乳が飲みたいとかいっばい思いをはせて北海道旅行を楽しむにすればいいです。

全国何処へ行っても同じようなメニューで同じような味付けのホテルやレストラン料理じゃなくて、地元の食材を使い、地

元の調理方法、味付けで、郷土色や伝統料理も活かせる地元のお母さんの手料理、味を提供することは、とてもすばらしいことだと思っております。

「オーライ！ニッポン」北海道シンポジウムの当日、道内の各地からお母さん達は、畑から野菜を引き抜いて、海からは水揚げした魚介類を、そして、手作りのチーズやソーセージ、ジュースやジャム、加工した調味料を持ち寄って集まりました。素人の私たちに厨房の一部を貸してくれたKホテル。そして助言を惜しまないI支配人の心の広さにも感謝の気持ちでいっぱいになりました。

何かあつたら、ホテルの名誉にも関わること。関係者の身を切られるような心労をよそにお母さん達は意欲的で元気に調理

を開始しました。

パーティ会場で、予想を超えるお客様たちの反応に、私たちの心も感動でいっぱいになったことが昨日のこの様に思い出されます。

「へえ、北海道でも、こんなお野菜が栽培されているんだ



ね」、「このお野菜は、あなたの家で栽培したモノなの？今が、旬なんですか」、「このお料理は、どうやって作ったの？」など、並べられた料理を前に会話も弾み、箸が進みます。

スマートさや華やかさは無いかも知れない、でも、畑（土）



を作るところからスタートしたテーブルの上のお料理には、素朴で生真面目な私たちの愛が有り余るほど盛られています。忙しい時代になって、家族の食卓が希薄にもなりつつある現在、お母さんたちの手料理が懐かしいお袋の味を思い出させ、お客

様たちのハートをくすぐったようです。

そして、その反応は私たちのハートをもくすぐりました。

「北海道の食材を活かしたホットメニュー」のキーワードを教えてくださいました。Kホテルの支配人のIさんでした。



札幌コンベンションセンターを利用する全国、いや世界中からのお客さまの現状をある日、彼のレポートで知りました。せっかく、北海道にきているのにコンビニ弁当であつたり、変わり映えのしないどこにでもある食事。なんとか、北海道らしさのあるホットメニューが提供できないだろうかという内容でした。

もしかしたら、私たちだから出来るビジネスチャンスがそこにあるかも知れない。私たち農業者は、朝、畑にあつた野菜や果物をその日の夕食の食卓に載せることが可能です。なにより、作物の旬の味、本当に美味しい時期を周知し、調理も心得ています。

美味しい、安全な栽培方法も知っています。これこそが私たちの最大の武器、誰もこれに勝てないはず。そんな武器を活かすことを、彼に提案した事をキツカケに、石狩管内の友人達

に声をかけて、ケータリング「美利香」を結成し、コンベンションセンターに登録しました。メンバーは江別・千歳・厚田で六名です。

石狩管内の農産物や海産物を使うことに主眼をおいて、私たちのネットワーク活動で得た仲間を時には助つ人に頼みながら活動しています。

名前の「美利香」とは、アイヌ語のピリカを当て字で書きピリカと呼んでいます。

「良いもの」「美しいもの」「美味しいもの」という意味が含まれています。このピリカという言葉に私たちの万感を込めているのです。

それから、私の本業は「ファームレストラン花茶」のオーナー兼シェフ兼広報部長で、この私をヤサシク頼りがいのある主人と子供達が支えてくれています。

待ちわびた春を迎え、美味しいアイスやこだわりの手料理を多くの人々に味わってもらおうと、スタッフとともに準備に大わらわです。店舗や自慢のレシピなどはホームページをご覧になって下さい。来店を心からお待ちしています。

あ、それから食事を伴う会合を予定されている方は、ぜひケータリング「美利香」にご用命を！





住所：〒066-0004 北海道千歳市泉郷479番地  
 TEL/FAX：0123-29-2888  
 e-mail:kacha-ice@kacha-ice.com

ゆるやかなひと時を・・・

花茶の名前は、お土産で頂いた中国茶から頂きました。

名前の通り花を愛でながらお茶を一服しましょうという意味です。

花茶の窓から広がる美しい農村景観、たおやかに吹く風、緩やかな時間の流れをお出で下さったお客さまに感じていただく事が花茶の願いです。