

北海道の食材に魅せられて

有限会社 フードアトラス
(イタリア料理 イルピーノ)

代表取締役 川端 美枝

かわばた みえ さん

- ・1967年 札幌市生まれ
- ・1990年 北海学園大学卒業
- ・(有)フードアトラス 代表取締役
- ・イタリア料理、ワインなどの専門家としてイタリア料理店「イルピーノ」などを経営。多くの国々を訪れ自らの舌で食を探訪。
- ・北海道フードマスター、フードコーディネーター。
- ・(社)北海道観光振興機構アドバイザー、札幌市6次産業化補助金審査委員など数多くの公職を歴任。
- ・北海道の食材にこだわった北海道の食と観光の橋渡しに努めています。



「北海道産の食材を使いたい。」と思いたった八、九年前、道内のどこで誰がどのような食材を作っているか？という情報はほとんどありませんでした。そのため知人を頼りに道内あちこちに出向き、情報収集をし、良質な食材探しをしていました。

良質な食材が見つかって、生産者も私も直取引に慣れていなく、数々の問題にぶつかり、なかなかうまくいきませんでした。

しかし、今では道内各地に野菜直売所が増え、生産者の顔の見える野菜が気軽に購入できるようになりました。

雑誌では「北海道レストラン」「北海道イタリアン」などという北海道産の食材を使ったレストランの特集が生まれ、また北海道産品を利用した質の高い加工品も増えてきたように思えます。

当店で北海道産食材を利用し始めたころ、イタリアンレストランで北海道産食材を利用するところは珍しく、よくも悪

くも注目をされ色々なところで取り上げ
ていただきました。

身近な食材を利用することが、こんな
にも珍しく、難しい事とは…と思ってい
ました。

が、北海道産の食材に注目してから一、
二年たつと、道内各地の生産者の方々が、

このような食材を作っ
ているのですが…と
持ってきてくれたり、
珍しい食材を見つけた
という情報をいただく
ようになりました。

気が付いたら、当店
で使いたい食材のほとんどを北海道産で
賄えるようになりました。

ただ、一つだけどうしても北海道産に
変えられないものがありました。それが
イタリアンレストランで一番大切な「パ
スタ（スパゲッティ）」でした。これを
何とか北海道産のものに変えたいと思い、
北海道産小麦で「生パスタ」を作ること



を考えました。なかなか小ロットで当店
の思うパスタを作ってくれる製麺会社と
出会うことができずでしたが、知人
の紹介で留萌の製麺会社の方と出会うこ
とができ、当店のオリジナル生パスタの
開発が始まりました。二〇〇五年ころの
話です。

道内のいろいろな
小麦で試すこと一年
半、やっと思い通り
の、しつかり腰のあ
る生パスタに出来上
りました。

当時「生パスタ」
はあまり日本ではなじみがなく、生パス
タⅡ腰のないパスタというイメージをも
たれる方も多くいらつしやいました。
当店の生パスタを召し上がっていただ
いた多くのお客様から「生パスタの印象
が変わった」と言ってもらえました。

開発に多くの時間を費やした生パスタ、
当店に来ていただいた方以外にも食

べてもらいたいと思うようになり、販売
したいと思うようになりました。

いろいろな方の協力を得て当店の最初
の商品「北海道産小麦一〇〇%生パス
タ」を二〇〇七年に販売を開始しました。
生パスタ販売後は、北海道産の食材に
こだわったパスタソース

「鮭のトマトクリームソース」
「エゾシカのラグー」
「短角牛と豆のラグー」を販売。
そしてその後北海道産小麦とチーズを
使用したピッツアやスイーツなどを開発
し販売しました。

北海道産の食材に目を向けなければ、
今のイルピーノも商品作りにもつながら
なかつたと思つています。
今では自社の商品以外にも、いろいろ
なところで北海道産品を使用した商品開
発やメニュー開発のお手伝いをさせてい
ただくようになりました。

最近も十勝にあるペンションで宿泊者
向けのメニューを提案させていただきました

した。このお仕事で北海道産素材の素晴らしさや料理を作る楽しさを再認識する機会をいただきました。

畑に囲まれた場所にあるこのペンションには、ご主人が捕ってきたエゾシカ、そして敷地内

にある畑で採れた野菜が豊富にあります。事前に今採れている食材を教えてください、メニューを考えます。そして現地向き、毎回五品くらいの料理を作ります。

目の前の畑で採れた素材は、本当においしく驚かされるものばかり。ご主人が捕ったというエゾシカもきれいに処理され、「美味しい」の一言に尽きました。

こんなにいい素材は控えめな調理で十分おいしい料理ができあがります。

現地で料理を作る際は、メニュー開発という仕事を忘れ、いい食材を目の前に調理することに没頭してしまいました。完成した料理は、奥様が作った素敵な



器に盛り付け、みんなで試食。楽しいひと時を過ごし、改めて北海道の食材の「すごさ」を実感しました。

また、カフェのメニュー提案のお仕事もさせて頂きました。おいしいコーヒーと

パンが売りのカフェは同じようなカフェが乱立する立地であり、そこでどのように差別化するか考えた結果、北海道産の小麦でパンを焼き、そこに質のいいチャーシューやハムを挟んだ良質なサンドイッチを提案しました。ドレッシングやソースも市販のドレッシングの使用を極力控え、少々手間はかかるが手作りにこだわりました。

カフェの担当者が試作を重ねたサンドイッチは、私の想像以上にオシャレで美味しくてでき上がりました。

ここでも手間暇を惜しまず、いいものを提供したいというカフェスタッフの意気込みを感じ、私自身いい刺激を受けま

した。

「北海道食材」に魅了され、多くの縁をいただきました。

これからもこの縁を大切に、北海道の食材の素晴らしさを道内外に伝えていきたいと思っています。



イタリア料理 **イルピーノ**

〒060-0001 札幌市中央区北1条西3丁目

荒巻時計台前ビルB1

TEL・fax 011-280-7557

http://www.ilpino-il.com