



食べるスープ

しりべしコトリアード



食べるスープ

しりべしコトリアード

参加店のマーク。提供店ではこのマークを表示しています。

今回は、しりべしのレストランシェフ有志が中心となって、地場食材を活かした新たなご当地メニューとして開発された「しりべしコトリアード」をご紹介します。「コトリアード」とは、しりべしと同様に、魚介・野菜・フルーツ・酪農など食材の宝庫であるフランス・ブルターニュ地方の郷土料理であり、旬の食材を凝縮した魚介のスープ（鍋）です。

ちなみに・・・しりべし（後志）とは？

北海道を14に割った行政上の区分のひとつで、北海道の南西地域（左図マークの着色部分）の名称です。後志には、小樽市、ニセコ町、倶知安町、余市町、積丹町などが含まれます。

コトリアードとは？

フランスの北西部に位置するブルターニュ地方の伝統料理である魚介スープ（鍋）。語源は漁師が船上で作るときに使用した鍋がはじまりでkaoter(カオテール)＝鍋・釜という説や、暖炉で素早く煮立たせる為に使ったcotoret(コトレット)＝薪の束から来ているという説もあります。

洋風鍋で有名なものとしては、「ブイヤベース」（フランス南部プロヴァンス地方、地中海沿岸地域の代表的な海鮮料理。マルセイユの名物）がありますが、「ブイヤベース」では、まず下ごしらえに、玉葱と共にセロリ・フェネルなどの香味を炒め、トマト・ジャガイモなどとともに魚介を煮て、サフラン、フェネル、ローズマリー、パセリなどハーブ類を風味付けに使用します。トマトを使うモノが多いため赤い色のイメージが強いです。一方、「コトリアード」は、下ごしらえには玉葱と共にポアロー（西洋ネギ）を使い、魚の出汁をベースにミルクやクリームが多く使用されますので、白いブイヤベースなどともいわれます。

そして、

しりべしコトリアードへ・・・

しりべしコトリアードは、「しりべしコトリアード研究会」によって、ネーミング・定義・基本ルールや基本レシピが定められ誕生しました。

しりべしコトリアード 定義(公式HPより抜粋)

「しりべしコトリアード」とはフランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道産乳製品など”地元食材を使った食べるスープ”のレストラン料理及び弁当(テイクアウトボックス)の総称とする。

しりべしコトリアードの基本レシピ等を要約してご紹介しますと・・・

- ・ ニンニク、玉ねぎ、ポアローをバターで炒めて、更にジャガイモを加えて炒め、シードルまたは白ワインを注ぎ、フュメ・ド・ポワソン（魚と野菜のだし汁）を加える。そこに具材を加え、生クリームなどの乳製品で仕上げる。
- ・ 具材は、後志近海の「魚介類」、「魚介類すり身」、後志の「野菜」・「果物（加工品を含む）」をそれぞれ1種類以上使用する。
- ・ スープに後志近海の「魚介類」、後志産の「野菜」・「シードルまたは白ワイン」を使用し、「乳製品」は北海道産とする。
- ・ 魚介類にかけるヴィネグレットソースを添える。
- ・ 提供店で料理内容や提供方法にオリジナリティを加える。

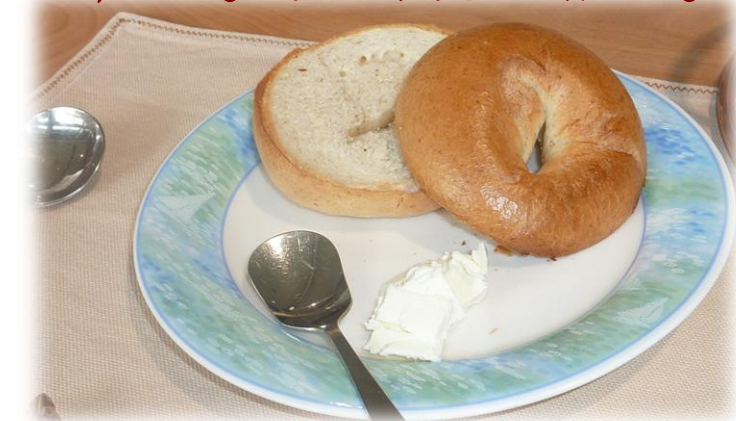
しりべしの味覚の結集

右の写真はしりべしコトリアード全景。今回は、黒松内町のしりべしコトリアード提供店でいただきました。こちらでは、コトリアード単品(1,050円)での注文以外、ベーグルとサラダがついたセットメニュー(1,365円)もいただけます(単品とも要予約)。

しりべしコトリアードは、とにかく、野菜のだし、魚介のだしが、『濃厚』の一言。見た目は、味噌汁くらいの白濁スープなのですが、口に含むと、野菜や魚介のそれぞれのだし〜旨味〜がたのしめます。具材は、当然、後志のものを使用していますが、いただいたのが黒松内町ということもあり、黒松内町産のソーセージやきのこなども入っており、正に「その土地のモノ」を少しずつ一度に楽しめます。ボリュームも想像以上にあり誰しもが満足できます。また、いろいろな栄養も一気に取れて栄養価的にも優れた逸品であることは間違いありません。

濃密で、濃厚。

しりべし。その味覚の結晶。



ベーグルも道産小麦使用のもので黒松内町「道の駅 くらまつない 黒松内町特産物展示販売施設 トワ・ヴェールⅡ」でつくられた町内産。また、添えられているクリームチーズや、サラダに入っているブルーチーズも町産乳によって「黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール」で加工されたものを使用。まさに、黒松内町“づくし”で、かつ、お値段もリーズナブル。

今回、しりべしコトリアードの取材に伺いました、黒松内町の「歌才自然の家」内にあるレストランの他に、小樽市やニセコ町の各提供店でもしりべしコトリアードを提供しておりますので、しりべしの味が濃縮されたしりべしコトリアードをぜひ一度、黒松内町や小樽市・ニセコ町の各提供店に足をお運びいただきご堪能ください！

しりべしコトリアード 及び 提供店については公式facebook、または、公式HPで！

「しりべしコトリアード」公式 facebook ページ

CLICK
HERE

<https://www.facebook.com/shiribeshi-cotriade>

公式 HP

<http://dosanko.docon.jp/shiribeshi-cotriade/>