

令和7年
(2025年)

1月号

No. 1208

広報

おびひろ

Public Information OBIHIRO

発行
帯広市



〒080・8670
帯広市西5条南7丁目1番地
電話 (0155) 24・4111
FAX (0155) 23・0151



マリヨンヌ
オーナーシェフ
小久保 康生 氏

帯広市長
米沢 則寿

とち井上農場 代表
井上 慎也 氏

新春対談

そのひと皿に思いを乗せて

新春対談 生産者 × 料理人

そのひと皿に思いを乗せて

それぞれのきっかけ

市長 食の豊かさの観点から都市を表彰する「美食都市アワード2024」の受賞都市に帯広市が選ばれました。冷涼な気候と広大な土地を生かした農畜産業や、地元産食材を用いた料理、北の屋台やとかちマルシェなど、開拓以来、育み、磨き上げてきた十勝・帯広の食文化が高く評価されたことをうれしく感じています。この受賞を契機に、市民の皆さんと十勝・帯広の食の魅力や新たな価値について考える機会を設けたく、「雪蔵甘熟メークイン」を生産している井上さんと、フランス料理店「マリヨンヌ」のオーナーシェフである小久保さんにお声掛けしました。

まず、井上さんにお伺いしますが、大正地区といえば、メークインの国内生産量で約3分の1のシェアを誇る一大産地です。皆さん大規模農業を営まれていると思うのですが、その環境の中で雪蔵甘熟メークインが生まれたきっかけを教えてください。

井上 メークインは30年ほど前から自前で選果場を持ち、箱詰めして出荷してきたのですが、冬の出荷が終わった後に自宅用として保存し芽を取りながら食べていたメークインが、甘味を増しておいしかったんです。また、以前から自分の育てた農産物がどんな人に届けられ、どんなふうに使われているのか知りたかったので、「自分のジャガイモに付加価値をつけて直接販売をしてみたい」との思いがあり、雪蔵熟成を始めました。

市長 商品化するためには、マーケットの規模や設備投資についても考える必要が出て

きますよね。事業として見通しを立てるにも、前例が無いだけに、手探りな面も多かったのではないのでしょうか。

井上 ジャガイモは1～2月に消費地での需要が高まり、相場も安定するので、僕の農場では主に冬に多く出荷しているのですが、だんだんと貯蔵庫が手狭になってきました。そこで、もう一棟建てようという話になったのですが、冬の出荷が終わった後、断熱が効いた貯蔵庫の夏場の有効活用として雪蔵熟成に取り組んだので、手探りでしたがリスクを抑えて始められました。冷媒としての雪はタダですし(笑)。



市長 なるほど。改めて身近にあったものの価値を見いだされ、まずはやってみようということだったんですね。

では、小久保さんにお伺いします。北の屋台でマリヨンヌを開業され、今では移転してお店も構えられていますが、料理人を目指そうと思ったきっかけを教えてください。

小久保 ものづくりが好きだったこともあり、高校卒業後は大工をやっていました。でも、祖父が芽室町で精肉店をやっていて、ジーンズを買ってくれたお客さんに「もやしも持っていきな」と言って渡したり、祖母が経営していた居酒屋で、メニューには無いイクラ丼を出してあげたりして、お客さんがとても喜んでいたことを思い出すようになったんです。それで、やっぱり食と関わる仕事がしたいと、25歳の時に料理人になることを決めました。他の人と比べると、料理人としてのスタートは少し遅かったのかもしれませんが、今でも、芽室の農家さんなどから「あなたの実家のお肉よく食べているよ」とか「おばあちゃんの居酒屋よく行っていたよ」と声をかけてもらうことがあり、家業から生まれた食を介したつながりというものを感じ、うれしく思っています。

北の屋台がつないだ出会い

市長 マリヨンヌでは、井上さんのメークインを使った料理を提供されているとのことですが、そこには、どんな出会いがあったのでしょうか。

小久保 北の屋台で開業して間もなく、お世話になっている生産者の方から井上さんを紹介されて、一風変わったジャガイモを試験的に作っているから試しに使ってみないかと勧められたんです。

井上 それで、お誘いを受けて小久保さんのお店に行った時に、店内の黒板に生産者の名前が入ったメニューがたくさん並んでいるのを見て、生産者のことを大切にしてくれるお店だなと感じました。何より、料理がとてもおいしかったので、ぜひ自分の作ったメークインも使ってほしいとアピールしたんですよ。

小久保 そうそう。試食してみたら圧倒的に甘くておいしかったんです。ものすごく特別感のある、商品力の高いジャガイモだと感じました。屋台の規模なので、量をたくさん出すことはできないけれど、せめて生産者や食材のことをもっと伝えられたらと思ったんです。「こういう素晴らしい生産者の方がいて、特別なジャガイモを作っているんですよ、おいしいでしょう」と。だから、自分の役割は広告塔だと思って使わせていただいています。

市長 小久保さんが一種のマーケティングを担っていると。それは、北の屋台がつないだ非常によい出会いだったということですよ。

井上 そうですね。マリヨンヌのお客さんから「おいしい」と言ってもらったことが僕に



とかち井上農場
代表

いのうえ しんや
井上 慎也



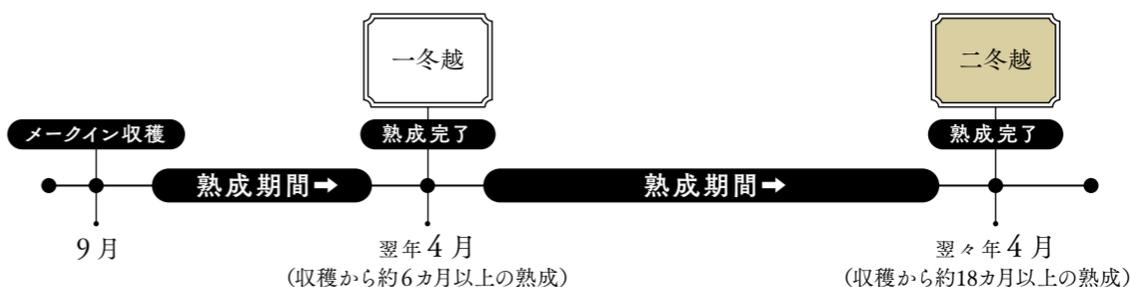
帯広市出身、大正地区桜木町で46haの農場を営む農家の4代目として、メークイン、小麦、大豆を生産。2014年から雪蔵を使ったメークインの熟成に取り組む。2023年には野菜ソムリエサミットにて「二冬越」が青果部門の金賞を受賞。2024年には最高金賞を受賞。全国のレストランなどで支持を得ている。ふるさと納税の返礼品としても人気があるほか、JAL国際線ファースト・ビジネスクラスの機内食に採用されるなど、全国的にも注目を浴びている。

雪蔵甘熟メークイン二冬越

雪をコンテナに詰めて、外部の熱を遮断した倉庫に入れる。雪の効果で庫内は1～2度に保たれ、高湿度を維持する。ジャガイモは凍ってしまわないように体内のでんぷんを糖に変え、二冬越の糖度は約12度まで上がり、甘さと蜜が入ったような食感となる。



収穫から雪蔵熟成まで



とっての原動力になっています。量を多く作って価格が高い時期に卸すとか、高く買ってくれるところに卸すということが我々生産者のビジネスの基本になっているけれど、初めてそういった感想をもらえたことで、「おいしいものを届ける」という、忘れかけそうになっていた大切なことに気付けたのはありがたいです。

生産者と料理人のつながりが 新たな価値を生む

市長 お二人の話を伺っていると、生産者と料理人がつながりを持ち、信頼関係を構築することが重要なんだと感じました。信頼関係があるから、生産者は「この人ならもっとおいしく大切に料理してくれる」と期待して自分が作ったものを託すのでしょし、そこから新しい価値が生まれる、そんな風と思うのですが。



小久保 実は井上さんと出会うまでは、スーパーの食品売場で売られていたジャガイモの中から、おいしいと思ったものを使っていました。でも、井上さんが店に足を運んでくれて、会話を通して、初めてどういう思いで作っているか知ることができたんです。直接会って、人となりを知ること、素材の良さだけではなく、生産者の思いと一緒に料理に乗せられるんだと思います。

井上 僕が客としてマリオンヌに食事に行くと、小久保さんから「今食べたジャガイモは隣の方が作られたんですよ」と紹介されることがあるんですが、お客さんが特別感を感じてくれているみたいで、思わず僕もうれしくなっちゃいます(笑)。

市長 いいですね。そうした体験ができるのも、生産者が身近な存在にある十勝・帯広ならではの食文化の一つですね。

小久保 現在の店舗では、メニュー表も料理名ではなく食材名を書いていて、料理をお出しする時に、必ず生産者さんの説明をさせていただいています。一皿に対する情報量が豊富だと皆さん言われますね。屋台時代から多くの生産者に支えてもらって、素晴らしい食材を提供いただいていることも、店の評価につながっていると思っています。

市長 なるほど。そうした評価を得るには、生産者とのつながり、そして、常に料理人としてのさまざまな自己研鑽が求められるでしょうし、他の料理人や美食家とのネットワークなども必要となってきますよね。お二人から見て、そうした機会を増やす秘訣は何だと思いますか。

美食都市アワード

「美食都市研究会」と食の専門誌「料理王国」が創設した、食の豊かな都市を表彰するアワード。

地域の食材を生かした独自の料理や食文化の発展に優れた都市に贈られる。第1回目となる2024年は、審査委員から推薦された51の都市から、10都市がノミネートされ、5都市が認定された。

《受賞都市》

帯広市 金沢市(石川県) 鶴岡市(山形県) 京丹後市(京都府) 雲仙市(長崎県)



小久保 そうですね。十勝の料理人や生産者で集まって勉強会を開催していることでしょうか。この前は、札幌からトップクラスのシェフを招いて、十勝の食材を使った新しい野菜料理へのアプローチを、みんなで試してみました。

井上 小久保さんのように地域食材の魅力を発信してくれる人がいるので、全国から視察が増えたり、僕のメーカーの他にも十勝の生産者や飲食店がJALの機内誌で特集されたりして、十勝の食の付加価値や注目度がより高まってきているように感じています。十勝には野菜だけでなく肉やチーズなど、こだわりの生産者がたくさんおられるので、全国のシェフが注目し訪ねて来ます。そうした中で直接お会いして、つながりができていくことが多いですね。

市長 今伺ってきたような、食が豊かで、前向きな生産者もたくさんいるというのも、他の地域にはない十勝・帯広の魅力ですね。フードバレーとかちでも、よく付加価値という言葉を使うんですが、基本価値、つまり生産される農畜産物の価値を高めることが、付加価値を生み出すことにつながるのだと、今のお話を聞いて改めて感じました。

食に関わる豊かな人材が 食の価値を高める源泉

市長 井上さんが雪蔵熟成に取り組んで10年、小久保さんもマリオンヌを開業されて10年経ったと伺いました。節目を迎えられたお二人から、この十勝・帯広というフィールドで、これから先、食とどのように関わっていききたいかなど、お聞かせいただけますか。

井上 ここ数年、料理人やフーディー[※]といわれる美食家の方たちの農場視察ツアーを受け入れることがとても増えて、雪蔵や畑を見せて説明するとすごく感動してくれます。農業という営みそのものを見せるだけでも十分価値があることを知り、潜在的な部分も含めて、この地域はまだ観光資源としての伸びしろがあると感じています。また、熟成に取り組むようになって、いろいろな外の方とお会いする機会が増え、思っていた以上に「食のまち」としての魅力がある、自信を持っていいんだということに気付かされました。市民の皆さんにもこの地域がそう見られていることを知って欲しいし、美食のまちとして地域全体で盛り上げられたらと思います。

小久保 僕は、十勝は第一次産業が盛んで、生産者と料理人が直接つながれる地域だというのが何よりの強みだと思っています。料理がすべて十勝産食材で構成できる、そこまで

恵まれた土地ってなかなか他にはないと思うんです。羽田空港から2時間かからずに来られますしね。これからも勉強会の開催などを通じて、食材へのアプローチの仕方や生産者とのつながりなどを増やしていきたいと思っています。



そして、自分の持っているノウハウやつながりを縦にも横にも広げて、十勝・帯広の食を盛り上げていきたいです。

市長 生産者、料理人、消費者、この三者が身近にあり、そして何よりも、食に対して覚悟と責任を持って取り組まれている人が多くいらっしゃるというのが、この地域の強みであり、食の価値を高めている源なのかもしれません。これからも、食の魅力を高め合い、広めていきたいですね。本日はありがとうございました。

マリオンヌ
オーナーシェフ

こくぼ こうせい
小久保 康生



芽室町出身、帯広調理師専門学校卒。市内のフレンチレストランなどで修行した後、2014年に北の屋台にマリオンヌを出店。(現在はマスマビル1階で営業)
ミシュランガイド北海道2017ビブグルマンに選出されたほか、本場フランスのレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」に2021年から4年連続で掲載されるなど、十勝産食材をふんだんに使った料理と高い料理技術で、多くの食通から評価を受ける。



メニューの裏面には、生産者を紹介する動画の二次元コードが並ぶ



ある日の一皿(熟成メークイン、花咲蟹、八角)

※フーディー：料理や食への関心が高い人々。特に美食を追い求めて旅をしながら世界中の一流レストランなどを巡り歩く人々をいう。