



第3号
2005年9月9日

みなさまこんにちは。札幌市観光企画課の武田です。先日の台風はすごかったですね。北海道にもめずらしく台風が上陸したため、札幌も雨と風がひどかったです。でも、札幌はもうすっかり秋です！晴れた日には空が高く、さわやかな気候になってきました。今月号はそんな秋にぴったりの食の情報とみなさまも興味をお持ちの雪まつり情報の特集です。

☆☆今月のトピックス☆☆

- 1 第57回さっぽろ雪まつり新会場決定！
- 2 リンケージアップフェスティバル&フードランド北海道
- 3 ようこそさっぽろ 9月の特集

1 第57回さっぽろ雪まつり新会場決定！

突然ですが、さっぽろ雪まつり情報です！
今年の2月で最後の開催となった真駒内会場がなくなってしまい「どうなるの雪まつりは？」とご心配のみなさまにお知らせです。来年2月に行なわれる第57回雪まつりの新たな会場が決定しました。
その会場は「**サッポロさとらんど**」

雪まつり会場としては、「大通会場」「すすきの会場」「さとらんど会場」の3会場で開催されることになりました。ところでさとらんどってどこ？と思われる方も多いかと思いますが、札幌市民でも、さとらんどを語る人はそう多くはないと思います。
そこで、このメルマガで、他に先駆け、さとらんど情報を発信していきたいと考えております。

さとらんどってどんなところ

この施設は、都市と農業の共存を図る目的で作られた、農業交流体験施設として造られており、羊や馬といった動物とふれ合えるコーナーや、北海道の農作物を収穫体験出来る農場、バター・ソーセージの手作り体験などいろいろな楽しみ方ができる場所です。



どこにあるの？

札幌市東区の郊外にある施設です。隣には、今年7月にオープンしたモエレ沼公園があり、都心からちょっと離れた北海道の草原（冬は大雪原）を味わえる場所です。

交通アクセスは？

公共交通機関を利用した場合は、地下鉄東豊線新道東駅より路線バスで約20分のところにあります。約1800台の駐車場が完備され（観光バスも対応可能）主に自家用車での利用が多い施設です。

【交通アクセス情報】

- 札幌自動車道伏古インターから約4km 車での所用時間約10分
- 札幌市営地下鉄東豊線新道東駅から約7.5km 車での所用時間約15分
- 都心からの距離 約10km 車での所要時間約30分

さとらんどの詳細な情報についてはこちら

<http://www.sapporo-park.or.jp/sato/index.html>

さとらんどの雪まつりって？

さとらんど会場のコンセプトは、大通会場の大雪像を見る楽しみとはほかに、

**「北海道の大自然の冬を楽しみ、雪とふれあうことの出来る会場。」そして、
「北海道の食を味わうことのできる会場」としています。**

現在、雪まつりは大きな転換期にあります。まつりのマンネリ化、市民との距離が遠いまつりなどとさまざまな課題を抱えています。

そこで、このさとらんどでは、市民の手による新たな会場づくりを目指して動き出しています。

「市民が楽しいまつり！それが観光客をひきつける魅力になる！」

ひとあじ違う雪まつりを、このさとらんどで展開します。

ぜひ、全国の皆さんに足を運んでいただきたいと考えています。

「今年の冬、ここから新たな雪まつりの歴史がスタートします！」

ところでどんなことをやるの？

みなさんが一番知りたいところではありますが、現在、場所が決定したばかりで詳細の事業等についてお知らせできる内容はただいま検討中です。

固まり次第、随時公表していきたいと考えております。

現在想定される概要（予定）

- 会 期 平成18年2月6日（月）～2月12日（日）
- 開設時間 最大限午前9時～午後5時まで（予定）
- 会場内イメージ 「遊びの広場」「体験の広場」「食の広場」「交流の広場」
- 会場の特徴
 - ・ 駐車場完備 約1800台 観光バスの対応も可能
 - ・ アクセス 札幌自動車道伏古インターを降りて約10分
 - ・ 整備済面積 73.3ha（札幌ドーム約13個分）

雪まつり情報は、毎月発信していきたいと考えております。また、さとらんどの楽しみ方レポートもあわせてご紹介していきます。お楽しみに！

2 リンケージアップフェスティバル&フードランド北海道

リンケージアップフェスティバル

9月3日（土）と4日（日）に、札幌では毎年恒例の「リンケージアップフェスティバル2005 第12回札幌大通ふるさと市場」が大通公園で開催されました。（9時～18時）

このイベントは、北海道の市町村がまちの特産品であるおいしいものを大通公園で販売するものです。

料理として提供されているものもありますので、その場で食べることができます。

今年は、北海道103市町村と6団体の出展があり、過去最多の35.5万人が来場しました。また、北海道の伝統芸能なども取り入れたステージイベントも好評でした。



取材班は、昨年度に販売された商品の中で、売上額が高かった商品ベスト10のうち、その場で食べられるものを中心に取材を行いましたので、報告します。

牡蠣対決（厚岸町vs釧路町）

昨年売上8位が釧路町の酒蒸牡蠣、9位が厚岸町の焼き牡蠣でしたので、食べ比べてみました。

価格はなんと両方とも2個で350円です。



(釧路町の酒蒸牡蠣)

(厚岸町の焼き牡蠣)

酒蒸牡蠣は太っていてとてもジューシーです。焼き牡蠣は、焼いているためか少しやせているのですが、香ばしさがあります。甲乙つけがたい感じでした。両方食べても700円ですから、両方食べることをおすすめします。

北海道と言えばカニ

枝幸町のかに汁が4位、紋別市のかに甲羅炭火焼が6位となっています。枝幸町のかに汁は1杯500円ですが、なんと毛がに1杯分の足が入っていてボリューム満点です。かにのだし汁がよく出ていて、その汁が甘いことこのうえなしです。



紋別市のかに甲羅焼きは、濃厚なかに味噌がたっぷり入った甲羅の上に、ずわいがにの足の身を乗せて、炭火で焼いたもので1個600円です。焼き上がったら、かにの身に味噌をよく混ぜて食べるのですが、絶品でした。取材班がこの日食べたもので、満場一致の大人気でした。この味はたまりません。



焼き鳥

美唄市の焼き鳥が5位にランクされています。この焼き鳥は、もつ串で1つの串にさまざまな肉が刺さっているのが特徴です。豚肉、砂肝、鳥皮、レバー、玉ねぎ、うずら卵などが1本の串になっており、1本100円です。かなり「お得感」があります。



ここからは、昨年の順位に関係なく、珍しいもの、おいしかったものを紹介します。

阿寒町のハンバーガー

ハンバーガーと言っても、ただのハンバーガーではありません。牛肉のハンバーグではなく、エゾシカ肉のハンバーグがバンズに挟まれているのです。エゾシカ肉は、フレンチではジビエとして高級な食材に分類されますが、1個300円でした。

http://www.welcome.city.sapporo.jp/feature/04_11/venison.html

おまけに、エゾシカ肉は、牛肉や豚肉に比べると、高タンパク、低脂肪で健康に良いのです。

食べてみると、確かに脂っぽさがなく、あっさりしていて、バンズとの相性も抜群です。これなら2個はぺろりといけるほどです。



あっさり塩ラーメン

当別町にある安全な餌にこだわった養鶏場に併設している食堂で出しているラーメンです。スープには放し飼いの丸鶏だけを使い、麺にも放し飼いの鶏の卵を練り込み、チャーシューも放し飼いの鶏を使っている、こだわりの塩ラーメンでした。

スープには鶏の素朴な味が出ていて、これも素朴なストレート麺との相性も良く、あっさり、すっきりしたラーメンでした。

当然のように、スープを全部飲んでしまいました。



新そばの季節？

東京では、新そばの季節といえば11月頃でしょうが、北海道ではすでに新そばの季節です。意外と知られていないのですが、北海道はそばの生産量が全国で1位の、そば処なのです。新十津川町の新そば、それも目の前で手打ち、ゆで立てのもりそばが400円です。

そば好きには堪えられない味でした。



1年後にはぜひ皆さんも札幌に来て、一緒に北海道の美味しいものを食べ尽くしましょう。

フードランド北海道2005

北海道産食材の魅力を訴える、実りの秋にふさわしいイベントが、大通公園他全道各地で、9月3日(土)から10月10日(月)まで開催されています。

※イベントの概要など、詳しくはこちら

実行委員会HP (<http://foodland.jp/>)

取材班は大通公園で9月7日(水)～11日(日)まで開催されている「フードランド北海道フェアinSAPPORO」に行ってきました。

大通公園の5丁目から7丁目には札幌市内のホテルが出店し、道産食材を使用した様々な料理を食べることができます。

以下、会場ごとにメニューの一部をご紹介します。

5丁目会場

・札幌グランドホテル



余市産りんごのアップルパイ

小樽市の西に位置する余市町のりんごを使用しています。りんごの甘酸っぱい味とゼリーが絶妙にからみあい、パイ生地のサクサク感も楽しめる品の良いスイーツです。

・ホテルオークラ札幌



江別契約農園「インカの目覚め」のローストポテト

札幌近郊江別市の一口サイズのこぶりなポテトです。やわらかく、うまみが深く、栗のような食感もあり何個でもお腹にはいります！ホクホク感は最高です。

6丁目会場

・京王プラザホテル札幌



八雲産豚カルビ丼

道南地方の八雲町の豚を使用しています。柔らかくジューシーな肉と特性のタレはご飯と相性ぴったり！丼好きには堪えられない味です。

- ・ 札幌プリンスホテル



美幌産いもち

道東地方の美幌町のじゃがいもを使用しています。皆さんはいもちをごぞんじでしょうか？北海道の郷土料理で、その名のとおり、いもを使った餅で、じゃがいもと片栗粉を混ぜて作ります。特徴は、餅そのものがとても柔らかく、かつ、じゃがいもの風味が生きていることです。味付けは醤油ベースの和風でホッとする味でした。

7丁目会場

- ・ 札幌ロイヤルホテル・センチュリーロイヤルホテル



知内産 青つぶのガーリックバター焼き

道南地方に位置する知内町の青つぶを使用しています。

青つぶは本州ではお目にかかることも少ないと思いますが、こりこりとした歯ごたえが人気の北海道ではとてもポピュラーな貝です。ガーリックとの相性も抜群です！

- ・ 札幌パークホテル



新得産クリームチーズのムース ハスカップソースを添えて

道東地方の新得町のチーズを使用したスイーツです。クリームチーズのムースはこのうえない柔らかさで、舌の上でとろけます！ハスカップは北海道で取れる木の実で、その甘酸っぱさとムースの甘さのコラボレーションはまさに北海道のデザートです。

このほか、8丁目会場ではご当地ラーメン、スープカレー、東京でもブームのジンギスカン、新そばコーナーなどがあります。

また、フードランド2005期間中(～10月10日)は「SL列車で行く倶知安の旅(10月2日)」などの実行委員会主催事業、「1日だけのスイーツ紀行(9月29日)」など数多くの共催事業が展開されています。

□実行委員会HP(<http://foodland.jp/>)参照

実りの秋、北海道ならではの美味しさをめぐる旅はいかがでしょう。



札幌観光情報サイト「ようこそさっぽろ」

<<http://www.welcome.city.sapporo.jp/>>

携帯版「さっぽろフットナビ！」

<<http://www.welcome.city.sapporo.jp/fnv/>>

コラム形式で臨場感たっぷりに毎月1ヵ月先の情報を紹介する「ようこそさっぽろ」。
秋の札幌は、ひんやりとして澄んだ空気の中、昼は紅葉を、夜は星を眺めてみてはいかがでしょうか。

<9月の特集>

○青空の下樹々燃える、夜空に星が降る 10月の札幌

■紅葉の美しいところ、うまいものあり

■切り立った断崖と森の溪谷 紅葉の名所、豊平峡を歩く

■星降る夜の札幌

○豊平川沿いをサイクリング

○じゃがいもがおいしい

○モエレ沼公園で遊ぶ など

○南区の果樹園は秋の味覚へ〜プラム、プルーン、ナシ、ブドウ、リンゴ（過去の記事）

http://www.welcome.city.sapporo.jp/feature/04_09/fruits-1.html

9月の主なイベント

○フードランド北海道2005（9/3～10/10）

○アートオブスター・ウォーズ展～エピソード3を中心に（9/9～10/22）

○2005 ツール・ド・北海道国際大会（9/14～19）

○アシリチェップノミ～アイヌ民族の伝統行事（9/19）

イベントスケジュールの詳細はこちら

<http://www.welcome.city.sapporo.jp/event/index.html>

○編集後記○

「もぎたてさっぽろ」第3号はいかがでしたか？最近、この「もぎたてさっぽろ」の体験取材のため、いろいろなイベントに出かけるようになり、札幌の食の魅力をあらためて実感するようになりました。これだけおいしいものがたくさん集まる土地は日本各地でもなかなかないですね。ただ、それに甘えることなく、新しい食の魅力をどんどん打ち出していきたいと考える今日この頃です。

読者のみなさまのご意見・ご感想をお待ちしております！

もぎたてさっぽろに関するご意見・ご感想はこちらまで kanko@city.sapporo.jp

最後までお読みいただきありがとうございました。

次号は10月12日発行予定です。

札幌市観光文化局観光部観光企画課

Tel.011-211-2376 Fax011-218-5129

E-mail kanko@city.sapporo.jp