

# SAPPORO

「見つけた!」

## サッポロスマイル

第5回

食や自然にあふれ、たくさんの笑顔が集まる街・札幌。  
“ゲストが肌で感じた札幌の魅力”をPOROCOがインタビュー。

東京での修業後、大阪やスイスでの暮らしも経験しました。東京は仕事の場としては魅力的でしたが、都市部特有の雑然とした感じがあり、自分の暮らしの場としてはあまり向いていませんでした。ツエルマットは、「自然は自分たちの財産」との考えで、一般のガソリン自動車の乗入れ制限をするほど環境保護に努める素敵な街でした。帰国後は、東京とツエルマットの魅力を兼ね備えた都市と自然が融合する街で店を開きたいと考え、以前から好きだった札幌へ移住。札幌では自家菜園もでき、趣味の釣りやスキーも楽しめる環境で、公私ともに充実した日々を送れています。

自家菜園を始めると、難しいことも多く、改めて生産者さんへの感謝の思いが増えましたね。志の高い生産者さんや、食の未来と一緒に考えることができる料理人の仲間に出会えて、札幌を移住地に選んで本当に良かったと思います。札幌のお客様は、自分の料理の表現をしっかりと受け止めてくださる身近な存在です。14年のオータムフェストの「シェフズキッチン」で振る舞ったエソシカ肉の料理も好評で、多くの方に美味しい食材だということを知っていただけたと思います。これからも環境安全にも配慮した料理を提供して、札幌の皆さんを笑顔にしたいですね。

多くの人たちが楽しめる  
季節ごとのイベントが豊富

札幌の人たちを美味しい料理で  
もっともっと笑顔にしたい



自然の恵みにあふれた札幌で  
安心・安全な料理を提供したい

Cucina Italiana Capri Capri オーナーシェフ

塚本 孝さん

1965年生まれ、東京都出身・札幌市在住。大阪・あべの辻調理師専門学校卒業後、東京のレストラン数店で6年間修業。その後渡欧、スイスのツエルマットへ。帰国後の1996年に札幌市白石区で「Capri Capri」をオープンさせ、札幌在住に。2012年より現在の中央区南1条東2丁目に移転。シェフとして腕を振るうに留まらず、自家菜園にも挑戦中。



道内各地の生産者さんを訪ね、農場と厨房をつなぐネットワーク作りにも励んでいます。

### SMILE POINT

SAPPORO



#### 料理人としてうれしい食環境

食のイベントで訪れた市内清田区有明の「永光農園 コックテラス」です。生産者さんの食材への思いを見聞きしながら、日々勉強を続けています。



#### 季節のイベントが充実

大通公園は、年中いろいろなイベントがある大好きな場所です。オータムフェストでは、「シェフズキッチン」にも参加させてもらいました。



#### 自然との調和を大切に

街の中心部を流れる川を鮭や桜鱒が遡上するなど、他の都会にはない自然環境の良さも魅力です。そうした自然との調和をずっと守っていきたいですね。