



1



2



3

# 食

おいしい食べ物がいつでも身近に。他都市もうらやむ美食のまち。それが札幌です。

## 札幌で料理できることがうれしい

東京で使われる野菜は、平均的な味がしますが、道産野菜は味がしっかりしており、料理の中でも生き生きとその特徴を表します。また、種類が豊富で四季による味の変化もあり、毎日が発見の連続。これほどの食材を扱う農家が車で30分の所にあり、海も山も近い。この札幌という最高の環境で料理できることが一番の喜びです。



フレンチレストラン <sup>ミヤ ヴィ</sup> MiYa-Vie  
オーナーシェフ  
<sup>よこ すか まさ あき</sup> 横須賀 雅明さん

埼玉県出身。フランスで修業後、「ザ・ウインザーホテル洞爺」レストランの初代日本人料理長を経て、平成19年に札幌・南円山で独立。

- ①「素材、価格だけでなく、質も東京に劣らない」(タウン誌「poroco」編集長)と評される札幌フレンチ。
- ②道産コーンを使った今年のおさぼろスイーツの顔「おさぼろコーンヴェリース」。
- ③おいしいスープカレーには良質な水と新鮮な野菜が必要。

## 【食 材】

### 食料王国・北海道の新鮮でおいしい食材が集結

北海道は食料自給率211%。そんな北海道の質の高い農産物・海産物が、札幌に集まってきます。道産野菜は冷涼な気候のため農薬散布量が少なく安全といわれ、とりわけ札幌は産地からの輸送距離が短いため、新鮮でおいしい道産野菜を、比較的安価に入手できるのです。

### 素材を生かすこだわりの飲食店と食を楽しむ文化

札幌発祥のスープカレー、こだわりのフレンチ・イタリアンなど、道産食材を使った飲食店が充実。また、道産素材を使ったその年の札幌を代表するスイーツを決める「おさぼろスイーツコンペティション」、道内のご当地グルメを楽しめる「オータムフェスト」など、食を楽しむ文化が街に根付いています。



4



5

④新鮮な魚介が集まる札幌では、高級食材を使った寿司も首都圏などに比べて安価に楽しめる。

⑤新鮮で良質な道産野菜の数々。

## 【水】

### 札幌市の水道水の味はミネラルウォーター級

「市販のミネラルウォーター類34銘柄のうち、札幌市の水道水よりおいしいのはわずか4銘柄」という消費者協会による調査結果があるほど、札幌の水道水のおいしさには定評があります。また、カルキや塩素などの臭いが少ないのも特長です。

### おいしさの秘密は雄大な森林と雪

雪解け水が森林を流れて市民の水がめであるダムに流れ込む際に、おいしさにつながるミネラルを適度なバランスで含みます。また、水道水の元となる河川の水質が良好なため、消毒に使う塩素が少なく、水温も低いことから、よりおいしく感じられるのです。



「本格的な国産ビール事業の始まり」  
気候がホップの栽培に適しており、冷却用の氷雪も入手しやすかったため、明治9年に官営の開拓使麦酒醸造所が札幌に造られた。これが本格的な国産ビールの製造・販売の始まりとされる。



「タマネギ栽培の始まり」  
明治初期に、開拓使がアメリカから輸入した種子を札幌で試作したのが始まりとされる。札幌村郷土記念館(東区北13東16)前には「わが国の玉葱栽培この地にはじまる」と刻まれた記念碑がある。  
ちなみに、市民一世帯当たりのタマネギ消費量は札幌が全国トップ※。  
※総務省家計調査都道府県庁所在市別(H19)21年平均)

## 札幌発★キラリ物語

見つけた!

開拓使のマークとして今も道庁や時計台に残されている赤い星。そんな星のようにキラリと光る、札幌から生まれたり広まったりのものを紹介します。