



僕のカレーが、札幌の魅力になってくれたらこんなにうれしいことはないですね。

SAPPORO
魅力を創造

札幌の玉ネギを使ったカレーで街の新たな魅力を創る

株式会社ブルックスカレー 代表取締役

土居 賢太郎さん Doi Kentaro

15歳のとき料理人を志し、ホテルで修業を開始。フレンチやイタリアン、エスニック料理などを学び、22年12月に「温故知新ブルックスカレー食堂」を開業

日 本での玉ネギ栽培の発祥の地が札幌で、その最初の品種が「札幌黄」っていうんです。日本で一番最初って、すごいことじゃないですか？僕はそれを誇りに感じていて、札幌黄をみんなに知ってもらい、食べてほしいと思ったんです。それで札幌黄をふんだんに使ったカレーを作り始めました。

カレーにしたのは、家庭でなじみのある料理だから。「札幌黄を使ったらこんなにおいしいカレーができるんだ、家でも作ってみたい」とお客様に思ってもらった。もちろんそんな簡単にうちの店の味は真似できないですよ（笑）。でも、家庭で真似してみたくなるよう、スパイスをあまり使わず、玉ネギの甘みを生かしたカレーにしています。そして、そのカレーが広まれば、札幌黄の名前も広まり、消費も増えてい

くのではと思ったんです。

札幌黄は流通量が少なく、ここ十数年で市場から消えかけていました。味は抜群ですが、腐りやすく管理が難しいんです。でも、やっぱり歴史ある札幌黄を残したかったし、みんなに食べてほしかった。それで、ある農家さんに、3年間ずっと掛け合って、思いを理解してもらい、生産体制を整えてもらいました。今では市の補助制度を利用して、札幌黄を使ったカレーまんやレトルトカレー、業務用のカレーソースなどを作り、東京でも販売していますよ。

いつか札幌黄が入ったカレーは全て「ブルックスカレー」と呼んでもらえるようになってほしいです。そしてそれが、札幌の新たな魅力として日本中に広まってくれば、料理人としてこんなにうれしいことはないですね。

土居さんが利用した制度

6次産業活性化推進事業補助金

農業者などの食材生産者と、製造業・サービス提供者が連携して新商品を開発する際、費用の一部を市が補助。札幌産商品として道内外へ販売されています。



カレールーに溶け込んだ札幌黄の自然な甘みが味わえます。

■温故知新ブルックスカレー食堂
所在地 東区伏古8の3マサミツビル
電話 785-5766

魅力考察 その2

札幌に住んだことのある道外在住者と札幌市民による「魅力の評価」(5点満点)

「環境」「景観」など10分野50項目について、5点満点のアンケートを実施。ほとんどの項目で道外在住者(道外者)の評価が市民の評価を上回りました。項目の一部を紹介します。

	項目	市民	道外者		項目	市民	道外者
環境	まちが清潔できれい	3.6	4.1	文化	質の高い芸術文化に触れられる場所・機会が多い	3.2	3.5
	市街地に公園、水辺などが多い	4.0	4.3		四季折々のイベントなどが多い	3.6	4.0
	家庭や企業で省エネの取り組みが進んでいる	3.0	3.4		新しい文化が創造・発信されている	3.0	3.6
景観	美しい景観が保全されている	3.5	4.1	安心	子どもを産み育てやすい	3.1	3.7
	シンボルとなる空間・景観がある	3.6	4.2		老後も住み慣れた街で暮らせる環境が整っている	2.9	3.5
	散策などが楽しめる道が整備されている	3.5	4.2		医療・福祉サービスが充実している	3.1	3.6