

～ 第9回 「がごめ汁」開発状況（その1） ～

前回の聖なるお話からは一転しますが…今回は、ゴール後「全員」に提供できるフードの創出に向けて取り組む旦那衆の力強い姿を、シリーズで紹介させていただきますね。

さて昨年の10月頃のこと。17大会の「おもてなし広場」での振る舞いメニューをどうしようかと悩む私に対し、旭川市の強者ランナーYさんから「レース後は塩分補給が重要。だからふるまいは味噌汁が最高！」というアドバイスをいただき、「お、そりゃいいわね」、「それで決定！」と喜び勇んだのでありますが…ではどのようにすれば8千人もの方に味噌汁を提供できるのか？それを考えると…ちょっと考え込みました。

一杯分の分量はどうするのか？／シュツとした紙コップで提供するのか？どんぶりのなプラカップか？／8千人に提供するためには、提供窓口を何ライン確保する必要があるのか？／寸胴の大きさは？それを何個用意するのか？／現場で作るのか？どこかで作ったものを持ち込むのか？／外注するのか？そもそも受け手がいるのか？／必要な機材は？スタッフ数は？味付けは？／皆に喜んでいただける「函館らしい」具材は？（7月アタマにそれが確保できるか）／費用は？どこかで協賛してくれるアテはないか？

悩む私に救いの手を差し伸べてくれたのは、日頃お世話になっている老舗酒店の社長氏。

「なんも、オレなんか相撲の函館巡業の時とか、何回も炊き出しやったことあるっての」、「こういうのはあまり深く考えなくてもいいんだって。チャッチャとつくれるだろ味噌汁8千人分ぐらい（チャンコ出す方が大変だって）」

「まずね、最高に旨い味噌汁を作ることだけを考えるんだわ」

「味のキメ手となる具は…函館だもの『がごめ昆布』しかないわ」

※がごめ昆布：主に函館東海岸に生育する希少価値の高い海藻。葉一面に籠の目のような複雑な凹凸模様を持つことから「がごめ」と呼ばれるようになった。強い粘りのある独特な食感と豊かな風味が特徴 要はこんな感じですよ



「味噌はさ、北海道だもの白味噌ね。料亭で出すような高いやつ使わないとだめだって」

「それとやっぱりストーリーも大事だわね。そのキモは…誰が作るのかだわ」

「やっぱり料理人だろ。それも和食の料理人だわ。至高の和の料理人…いいねえ」

「（一息ついて）あ！…ここ、湯の川温泉街だろ」

「知り合いの有名旅館のモト料理長なんだけどさ」

「引退してから麻雀ばかりやってるんだわ」

「ちょっと頼んでみるわね」、「まず、任せなさい！」



氏の眼鏡の底がきらりと輝いたかと思った次の瞬間、このように怒濤の如く、このたびの「がごめ汁提供計画」が語られていったのであります。（つづく）

老舗酒店の社長こと  
（株）イチマス 加藤隆司氏

～ 第10回 「がごめ汁」開発状況（その2） ～

「いや～、味噌汁のこと話したのよ料理長にさ」、「そしたらさ、料理長ノッチャってさ。ってか、もう色んな人に『マラソンで味噌汁つくるから手伝え』って言っちゃってるみたいよ」、「なにせあの人、調理師学校の先生もやってたでしょ？だから調理師学校にも手伝いを頼んできたみたいよ」、「で、もうOKもらってるみたいね」

そのように電話口で軽妙に語る老舗酒店の社長氏（※長いので以後「老舗社長」という）の状況説明を聞いた私…焦りました。それになんなの、その料理長の行動力！

実は、函館短期大学付設調理製菓専門学校さんには昨年大会で夕張メロンのカットをお願いしたこともあって…まだ次回のメロンカットもお願いしてない状況で、いきなり横から味噌汁作りも加わったとなると…物事を依頼する順序としてはちょっとマズい。

進みすぎた針を若干戻してアジャストする。そのためには…まず、料理長との直接面談しかないわね…と、老舗社長にご同行いただいて、すぐに料理長のご自宅（※豪邸）を訪問させていただいたのであります。すると…。

「おれね、この前、市から市民貢献賞もらったんだわ（※平成28年度 産業経済功労：料理人として、魚食普及の料理教室やがごめ昆布のレシピを考案することにより、食文化の向上発展に大きく貢献）」

「だからさ、何かしら市に恩返ししたいと思ってたのよ」

「マラソンの味噌汁の話聞いたとき、『ああ、これだ』って思ったね」

「これがうまくなって全国から来る皆に喜んでもらえたら…おれの人生、悔いはないよ」

御年83才、山形出身の至高の料理長が独特の口調でとうとうと語る「おもてなし」への思いに触れたとき、私、素直に感動したのであります。

そして…料理長の事前工作？の甲斐あってか、調理製菓専門学校での打ち合わせは、当初、ボタンの掛け違いなどから緊迫した雰囲気には包まれましたが、次第に専門家同士の前向きな議論を経て進展し、「カップはこれだ！」、「具はやっぱりがごめ昆布だろ！」、「イモとか入れる？走ったあとだから固形物はいれない方がいいんじゃないか？」、「味噌は最高のものを使うべ」、「さあ、次は試作だ！」…と、急激に針が回り出したのであります。（つづく）



至高の料理長こと秋保 栄氏

～ 第11回 「がごめ汁」開発状況（その3） ～

「責任感」。

函館短期大学付設調理製菓専門学校の日本料理研究室長（※以後、長いので「和の匠」という）と初めてお会いしたとき、冒頭のそれをひしひしと感じたのであります。

これまで幾多の料理人を世に送り出してきた和の匠は、この「がごめ汁」プロジェクトについてペラペラと喋り続ける私の軽い言説に対し、しっかりと聞き耳を立てておられましたが、ある瞬間から私の詰めの甘い部分についてのスルドイご指摘を、それも立て続けに発せられたのであります。

何人に提供するのか。スタッフは何名体制で取り組むのか。現場のスペースは。調理する機材はどのように手配するのか。具材は現場で切るのか事前に学校で切るのか。その配送はどうするのか。コンロは何台用意できるのか。その時期学校は休み期間なので手伝える人数は限られているがどのように対処するのか…。

聞いているうちに、正直に申し上げて「あ、もしかして協力していただけないのか…」と  
思ってしまった。しかしながら、そのようなやりとりを続けているうちに、和の匠の  
真意が私に伝わってまいりました。

屋外での作業をとまなうことから食の安全管理がまずは第一要件。8千人もの方に確実に提供するのが第二要件。そして、そのうえで「おいしい」と言っていただけることが第三要件。厳しい言葉はすべて和の匠の「責任感」のあらわれなのでした。

そうした厳しい確認行為を経た後に、和の匠から頂戴した「協力したい」のお言葉。私、「あ、これ絶対成功するわ！」と確信したのであります。

7月2日の函館の空は、たぶん初夏の爽やかな青色が広がっていると思います。

汗をかいた体躯が欲する塩分を、まずは「がごめ汁」で補給してくださいね。多くの関係者が準備し、和の匠が指揮をとり、至高の料理長が監修した逸品ですから（「おもてなし広場」でお待ちしております）。



和の匠こと北川 陸雄氏  
（鍋を持つ姿がこれほどキマる人ってなかなかいませんよね…）

～ 第12回 「がごめ汁」開発状況（その4） ～

がごめ汁のお話…なかなか終わり（れ）ません…でも今回こそまとめてみせます！

さて、マラソン後に提供することを考え「あまり固形物が入ってないほうが摂取しやすい」といった議論を経て行き着いたのが、函館ならではの食材「がごめ昆布」。これを細かく刻んだ「きざみ」を投入することで、ラン後の乾いたクチの中には、適度な塩分と昆布の旨みが一気に広がる筈です。どうぞお楽しみに！

一方、ちょっとした悩みもありやで…この「がごめ昆布」、唯一の難点は「高級品」であるということ。皆さんに提供するフードを「買う」ということについて「慣れていない」私ですからしばし悩みましたが、商品パッケージを見ると重要な事実を発見！それは「販売者 函館空港ビルディング株式会社」の文字…そうです。我が函館マラソンのブロンズスポンサー社様がその「高級品」を販売してるんですね…このあとの「工作」内容をご想像にお任せいたします…結論としてはご想像のとおりです。



「工作」対象の函館空港ビルディング鈴木部長（写真は「とろろ」ですが、試食会を経てより高級な「きざみ」に変更しました…部長、よろしくです!）

そしてまた嬉しいことが…このたびがごめ汁の制作陣に、函館を代表するシティホテルの総料理長氏と同ホテルのスタッフが加わっていただけることとなりました。どうして？このクラスの重鎮が？我らがつくるのは、みそ汁なんですよ？

実は総料理長氏、平成28年函館市市民貢献賞（産業経済功労：日本中国料理協会函館支部長などとして、食の向上および後進の育成に大きく貢献）を受賞された中華の達人なのであり、老舗料理長とはガゴメ昆布の普及活動を通じた旧知の間柄とのこと。たぶん老舗料理長から「キミもマラソンを手伝いたまえ」の一言があったのでしょうか。中華の達人氏は二つ返事をする以外の選択肢はなかったものと拝察いたします。

後日、総料理長氏にお願いにあがった際のこと。「函館が元気になるのはいいこと」、「うちらホテルだし尚更マラソンは応援しないと」、「料理を通じてできることなら喜んで手伝いますよ！」という有難いお言葉をいただいたのであります。

でも総料理長！皆さんにお願いするのは、たぶんカップを並べるとか、とろろを盛り付けるとか、その中に汁を入れるとか配るとか、そういうことですからね念のため！

…ということで函館の旦那衆が真剣に、そして楽しく準備している「がごめ汁」のお話、今回で結びとなります…当日をお楽しみに！



中華の達人こと函館国際ホテル  
木村 史能 総料理長