

～ 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