

～ 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い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