

～ 第20回 「おもてなしフェスタ」について（第3回） ～

今回でこの散文、第20回目を迎えました。これまで書き連ねてきたパターンからして1シリーズで全20回仕立てとなるのだろうと、これは私自身もそのように考えていたのでありますが、何しろ今年はいろいろなことがあって…そして書きたいことはどんどん集まってきて…ということで自らが勝手に決めた「全20回」という縛りを早々に捨て去って、さあどんどん書いていきますからね！

（ということで…おもてなし広場での振る舞い品について、引き続き紹介します）

■ じゃがバター：原材料不足といえば「いかメシ」もそうですが、

じゃが芋だって…そうですね？スーパーやコンビニの店頭からポテトチップが消えつつある状況です。もしかしてじゃがバターも危ういのか？と心配になった私、じゃがバター職人のところに駆けつけると…「なんもさ去年からイモは手配してキープしてるから大丈夫さ」、「何食分？約束したでしょ去年の倍、ちゃんと用意してるから！」とのこと…ホッ。じゃがバター職人、そしてボランティアの皆さん、今年もお世話になります、よろしく願いいたします！



「函館スタイルの塩辛をのせたじゃがバターですよ～！」じゃがバター職人こと函館農水産物ブランド推進協議会/函館市農林水産部 櫻井 貴之 課長

■ 大福：北海道米販売拡大委員会様のご厚意をいただき、ハーフ時代におなじみだった「お餅」がこのたび「大福」となって復活します。道南は八雲町で生産された「風の子もち」というもち米を使用したこの大福は、お餅自体のきめが細かさとしり、さらにコシが自慢。そして驚いたのがその個数…なんと2千個ご提供いただけるとのこと。本当にありがとうございます。願えば叶う（願わなきや叶わない）！



「大会当日は八雲町産『風の子もち』で作った大福を是非、ご賞味ください」
八雲町もち米生産部会 永井和広 部会長

■ 函館牛乳／がごめ汁：お馴染みの「函館牛乳」ですが、去年は天候不良もあって振る舞いのため用意した牛乳が余ってしまったとのこと。今年はどうなるのでしょうか？そして同じブース内で販売していたアイスクリームの売り上げ…あの天気だったもの少なかったですよ？いろいろなことをお願いしている私としては気がかりだったのでありました。カラダの大きな課長、社内での立場がなかったのではないのでしょうか？あと「がごめ汁」…これは本稿第9～12回で詳しく紹介したとおりです。お楽しみに！



「市のイベントに出て儲けようなんざ思っていないのよ。喜んでもらえればそれで十分」
函館酪農公社 駒井 貞二 課長