

先日久々に美味しいディナーを食べる機会があった。当地の雄大な冬の雪原と日高山脈を借景に、地元の旬の食材に拘った帯広郊外の、Snow Field Café で、二人だけの誕生日会食である。帰宅は夜になり、且つ雪道でもあるので、小生は操縦手に徹し、主客は飲んでも、飲む訳にもいかなかったのが残念。当地でも色々な宴席があるが、会席料理が主体であり、ターンテーブルの中華料理であり、ナイフやフォークを使つてのんびりと、しかも感動的な食事したのは、本当に久々だった。その一端を紹介せずにはおれない。



(新出画伯の「十勝の冬景色」)

幕別町字栄の小高い畑の中に冬季限定で出現した D 型ビニールハウスが住所の無いレストラン「スノーフィールドカフェ」である。ビニールを張り巡らしたといっても通常のビニールではなく、気泡緩衝材（空気の詰まったプチプチと言う商標で売られているようなもの）として使用されているものであり、室内には、ストーブも置かれてあり、思いのほか暖かい。室内には、当地というか十勝の物にこだわった落葉松のハンガーや小物がさりげなく、しかもバランスよく置かれている。十勝の冬景色の写真が眼前の風景とは違う風景を思い出させて呉れる。

かかるレストランをオープンするという着想に感嘆せざるを得ない。正に発想の転換だ。当地の厳しく雄大な風景を最高の食材として提供しようなどと誰が考えようか。

レストランに到着したのは 5 時少し前、日高山脈の山並みの上は残念ながら厚い雲に覆われている。その雲の中に太陽が沈みつつある。残照と雪面の白明かりもあり、カフェから眺める風景は、結構明るく、新出画伯が描かれた「十勝の冬景色」そのものである。白い雪面と葉の落ちた茶色っぽい防風林、遠く日高の白い山容等は、見事なコントラストを為し、赤い窓枠がさながら額縁であり、一幅の絵を見ているようだ。そういう不可思議な感作を与えるのは、カフェ内部の凝った装飾も影響しているのだろう。無骨な鉄骨が、織布で見えないように配慮されているので、ビニールハウスの中にいる事を忘れてしまう。

静かに夕闇が深くなる。国道沿いに灯りが少しづつ点灯され、嵐山スキー場のナイター設備も点灯された。と見る間に日高も雪の白さもが闇に溶けこんでいく。この静かな変わり様が何とも言えず、貴重だ。こんなにゆっくりと暮れなずむ風景に触れたのは久しい。

シェフは新進気鋭の渡辺氏、料理は十勝の旬の食材に拘ったフレンチのフルコースである。本日の主客は誕生日たる家内、家内の要望に合わせ魚をメインにしたコースである。まずは、デミタスカップに入ったオニオンスープ、人参のムース、イカのタルタルソース、スズキ・ホタテ・カニ・カキの盛り合わせにオマール海老を使ったコクのあるソース、三番目のソースもこれまた赤ワインのビネガーソースに鯛とフォアグラとそれぞれに味も香りもコクも違うソースが絶品で料理にピッタリだ。これらには夫々地元産に拘った付け合せの野菜や豆。

三種のメインが終わると、何種類の果物が入っていたのだろうか、温められた深皿に盛られたグラタン、憎い事にその上にイチゴの冷たいシャーベット、デザートには、アイスクリームとコーヒーだ。オレンジの輪切りをパリパリに焼いたものが乗せられているが、この食感が面白い。

シェフやウエイトレスとの会話も美味しさを倍加させ、食欲を更にそそる。料理研究家や評論家ではないので、適切な表現が出来ないのがもどかしい。

参考までに、ランチの営業は今週末、ディナーは今月半ばには終了する。完全予約制であるので為念。当地での営業開始は、昨シーズンからである。(了)