

## モノづくりは繋がる 人づくり、町づくりへ

大いなる志を呼び起こし、それを育み、根付いていこうとする人たちが(店)の話は、このほかにいくつもある。大雪山連峰を望む、カムイミ

ンタラ(アイヌ語で、神々の遊ぶ庭)と呼ばれる地に5年前に開業した『フラテッロ・デイ・ミクニ』。北海道出身のフレンチの巨匠・三國清三さんと、イタリ안의雄・堀川秀樹さんがプロデュースしたレストランド。

店内の大きな窓からは、放牧された牛の群れが草を食む姿や、万年雪を冠した2000メートル級の峰々が眺め渡せる。テーブルの配置は、全席窓側。食事をする前の段階から、目は美景に満たされる。オーブンキッチン内で手際よく立ち働く厨房スタッフと、洗練された立ち居振る舞いのホールスタッフもあわせて、心地よさは言を俟たない。

地元の野菜や十勝産の豆をあしらったサラダ。留萌産小麦を使い、一夜干しのイカから採ったソースを絡

めたパスタ。上川のもち米を食べて育ったブランド豚、溪谷・味豚を蒸し焼きにしたサルシッチャ(ソーセージ)。絶妙なタイミングを計って供される料理は、大雪山連峰にも似てそれぞれが存在を放ち、全編を通してさらなる相乗効果をもたらす物語を組み上げる。

この地に店を開くに当たっては、上川町から、町おこしの一環として、とのアプローチがなされたという。現在はレストラン以外に、ガーデンカフェ(『大雪森のガーデン』)や、宿泊用のヴィラも設けられている。ヴィラに泊まれば、車で来店した場合でもお酒が飲める。これが何よりの特典であり、加えて満天の星と、清澄な冷気に満ちた生まれたる朝も享受できる。料理も景色も花の庭も宿泊棟も、欧州のどこのかの山岳観光地に身を寄せているような感覚に包まれる。北海道はやっぱり素晴らしいワ。スケールがデカイ。ここから車で15分ほど離れた場所には、今年創業した酒蔵がある。上川大雪酒造『緑丘蔵(りよつきゅうぐら)』。本州・三重県で休眠状態にあった酒蔵を登記移転し、この秋から本格的な醸造を開始した。