



右上／パスタを仕上げている漆崎さん。右下／ミシュランガイドで同じくビブグルマンを獲得した釧路のイタリアン、エストディズツパの橋本シェフと。左上／子羊のアロスト。ローストされた肉はとても柔らかく臭みがありません。時季によっては、地元で採れた旬の野菜が添えられています。左下／農家が住んでいた古民家をリノベーションしたレストランは、温かみのある落ち着いた雰囲気。

ち着いていろいろなことを考えることができました。羊料理のバリエーションを増やしたり、地元野菜を本格的に使い始めたりと、さまざまなことに挑戦しました」

3シーズン目となる2017年5月。美食家のガイドブックとし

て知られる「ミシュランガイド北海道2017特別版」で「ビブグルマン」に選定され、北海道で名立たる店のシェフたちと肩を並べて表彰を受けました。

掲載が決まるまで、身元を明かさないうことで有名なミシュランの

調査員が店を訪れたのは2016年初夏。そう考えると、2シーズン目にして、早くも評価を受けていたことになりました。

2017年の冬には、今や日本

全国で人気の俳優・大泉洋さんが出演する番組でクオーレが紹介されました。

「全国番組に出たことで、遠方からのお客様が増えました。今でも道内での再放送や、他の地域で放送されるたびに問い合わせの電話がきます。広島県からわざわざ来てくれた人もいました」

生産者の思いを料理で届けたい

「食材の買い出しに『すすきの市場』へ行くと、白糠の食材がたくさんあります。白糠にいた頃は、あつて当たり前だったので、その価値を考えたことはありませんでしたが、大きな市場に出回っているのを見て、たくさん料理人に使われているんだと思うと、白糠ってすごい町なんだと実感したんです。それがきっかけで、白糠の食材をもっと知ってもらいたいという気持ちになりました」

漆崎さんは食材、そして生産者に対する思いがあります。



ファームレストラン・クオーレ ☎ 01547-2-5030
 【営業時間】火・水・木・日 11:30~18:00
 金・土 11:30~15:00、18:00~21:00
 【定休日】毎週月曜日（祝日の場合は翌火曜日）、第4火曜日

「たとえば、曲がったニンジンや、割れたトマトがあったとします。料理人の中には、そういうものは使わないという人がいますが、そういうものは積極的に取り入れる」というのが私の考えです。食材に罪はありませんから。ちょっと形が悪くて、100%の食材じゃない」というのであれば、それを料理で100%にするのが私の仕事だと思っています」

店名のクオーレはイタリア語で「心」や「思い」を意味します。「生産者の心を受け継いで、お客様に料理で伝えたい」そう話す漆崎さんの料理を、町民の皆さんもぜひ味わってみてください。