



年 組 名前

# 道新でワークシート

## 天塩の食材 イタリア料理に

町と東京の2店が連携 1日限りのレストラン

【天塩】町と東京のイタリア料理店2店が連携し、天塩産の食材を使ってイタリア料理を提供する1日限りのレストラン「リストランテ・ダ・テシオ」が、町内でのしお温泉夕映の 레스토랑で開かれた。ランチとディナー合わせて約90人がイタリア風料理を堪能し、天塩の食材の良さを再発見した。

(福田講平)

地域の食資源の掘り起こしを進める町の「天塩國眼」の食資源活用プロジェクトを通じて、町内の食材を取り寄せて料理を提供している東京の「エリオ・ロカンダ・イタリアーナ」「トラットリア・ラ・タルタルギーナ」両店のシェフが来町。2月24日に開店し、サフォークの羊肉やワタリガニ、アンコウ、カスベ、小麦など、天塩産の海産物・農産物をふんだんに使ったランチとディナーを有料で提供した。

### ランチとディナー 90人舌鼓

ディナーは、ミズダコのサラダやカスベのコロッケなどが前菜で、パスタはワタリガニのソースをかけたラビオリ。地元特産のシジミを隠し味に使ったアンコウやシロガイのスープ、サフォーク羊の煮込みが出された。締めはジェラートとコーヒール。量も十分で、来場者はみな満足していた。

「エリオ」の味方泰宏ゼネラルマネジャーは「少し手を加えただけでこれだけの料理ができる。天塩の食材がいかに素晴らしいか、地元の方に知ってもらいたかった」と話した。

町内の看護師、佐々木千代子さんは「天塩の食材はそのままでもおいしいけれど、一流のシェフがひと手間掛けて調理するとさらにおいしくなる。札幌のお店で食べているみたい」と笑顔を見せた。佐々木さんと一緒に訪れた職場の仲間たちからは「春夏秋冬ごとに1回開催してほしい」との声が上がっていた。

2019年3月05日(火) 朝刊地方留萌・宗谷版16面(記事は一部編集しています)

①今回開いたレストランの目的を、東京のレストランの人はどのように考えているか書きなさい。

②自分の住む地域の特産物を1つあげ、どのように消費地にPRしていくか考えなさい。

特産物：

PR方法：