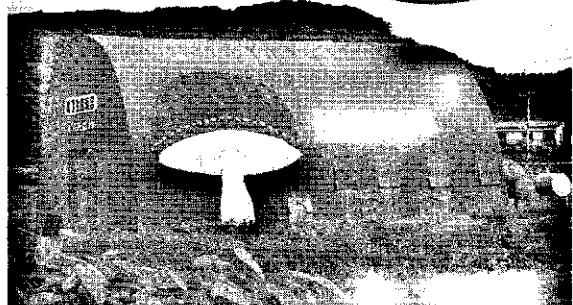


きのこの里 北海道愛別町

福士玲子

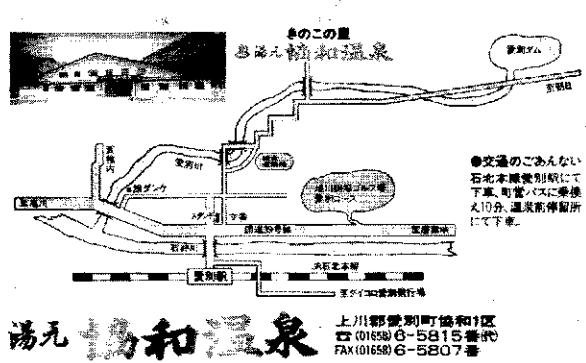


北海道にきのこの里ということがあることを知ったのは、1年前のことです。いつか行ってみたいなと思っていましたが、案外早くその機会を得ることが出来ました。きのこの里とは、北海道にある愛別町という町のことです。旭川から約30Kmほど北東に行ったところにあります。

札幌から、いろいろと寄り道をしながらその地を目指しました。その間、国道275号を走っているとき、「そろそろ昼食時かな」と思っていると、な、何と右手には〈しいたけ飯店〉という物語にでも登場しそうな、世にも奇妙な（言い過ぎでしょうか？）中華料理店があるではありませんか。もちろん、入らないわけがなく方向指示器を右に出し、入店しました。一見すると、普通の本格中国料理店ですが、メニューを開いてみると、そこには〈しいたけラーメン〉という、いかにも体に良さそうなメニューがあり、こだわりのお店という感じさえしました。しいたけラーメンは、汁はあっさり塩味、麺は太麺、具は生しいたけのスライスどっさりという代物でした。

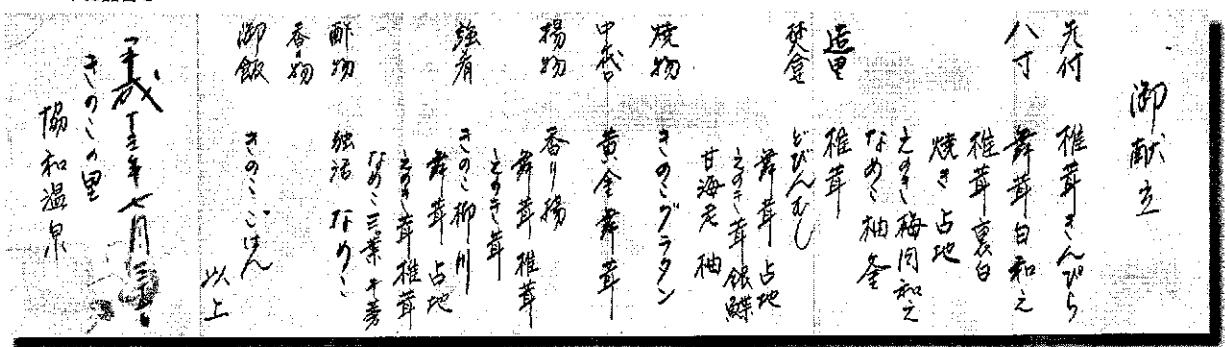
あちこち寄り道をした後、夕方には愛別町にたどり着きました。キノコ栽培が盛んなことから、町全体がきのこの里と言われているそうで、毎年9月には愛別ダム「きのこの里」広場で、フェスティバルが催されているそうです。なんでも、きのこと牛肉が食べ放題、ミスキのこコンテスト等々盛りだくさんのお祭りのようです。

町には、オートキャンプ場と協和温泉という宿泊施設がありますが、私は協和温泉に宿泊をしま



した。山間の小さな温泉宿といった感じの所でしたが、部屋の名はまつたけ、しいたけ、まいたけ、はつたけ、たもぎ、ぱりぱり、らくよう、マッシュルーム等ときのこの名前が付いています。因みに、マッシュルームは洋室で他は和室だったようです。夕食には、きのこのコース料理を頼みました。もちろん、箸置きはきのこ型、割り箸の入っている袋にもきのこの絵がついています。まず、先付けの椎茸のきんぴらに始まり、八寸では舞茸の白和え、椎茸裏白、焼き占地、えのき梅肉和え、なめこ柚釜、お造りは、なんと椎茸の刺身、それから、これでもかこれでもかと言うほどきのこ料理が出てきました。最後のご飯もきのこご飯です。きのこのグラタンというのも登場しましたが、その器がなんとも愛らしさいきのこ型の陶器で、『こんなのが家にあったらいいな』と思うような物でした。宿の方に、箸置きやグラタン皿は売り物ではないとハッキリ言われてしまい、かなりガッカリしました。きのこ料理で満腹になった後は散歩に出かけました。宿の周りは水田、小川、シラカバ林で、夜には、灯りに集まるクワガタなどもいて、家族そろって楽しめる場所なのではないでしょうか。

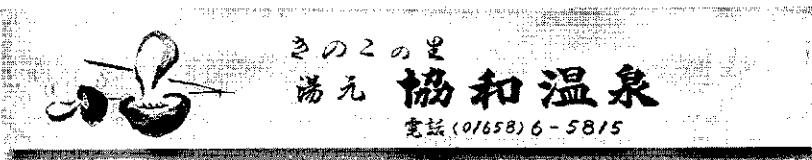
▼お品書き



▼耳掻き



▼箸袋



▼温泉まんじゅうの包み紙 (部分)

