

おたる散策の小路

九八〇円

昭和の思い出の玉手箱。誰かに語りたくなる甘美な味。



販売開始：2012年
販売時間：7:00～なくなり次第終了。
販売場所：北海道四季彩館小樽店、小樽駅前第一ビル1階 小樽駅構内立売商会直営店「味彩」(あじさい/7:30～19:00)
●製造元 (株)小樽駅構内立売商会
☎0134・23・5281

四 月下旬、昭和初期のイメージを復元した小樽駅に、新たな駅弁

「おたる散策の小路」が誕生した。
(株)小樽駅構内立売商会社長の村上功むらかみさんは、「小樽は、観光でにぎわう通り以外にも、魅力的な小路がたくさんあります。そんな小路を散策するように楽しんで味わってほしい。私が子どもころの思い出もたっぷり詰め込みました」と語る。

掛け紙には、村上さんが悩んで選んだ小路の写真が並び、その路がどこか探すのも楽しそうだ。インパクトのある竹かごの容器のふたを開けると、美味盛りだくさん。

迷わず一番に箸をつけたのは、笹に巻かれたウニご飯。ウニを炊き上げてトピッコと甘めの炒り卵を混ぜた軽い酢飯で、ウニの特有の甘みが舌を喜ばせる。

次はいつもならおかずなのだが、赤飯に箸を移す。小豆入りのほんのり甘

い赤飯が、母の味を思い出させた。わが家では甘納豆入りだった。

ご飯を味見したあとに、村上さんイチオシのバーナ貝へ。「昔は海に潜るとあちこちにあった貝だったという私の父の言葉を思い出した」というバーナ貝は、期待通りのシンプルな味。あえて甘露煮ではなく、煮付けにしたニシシも小樽の栄華の歴史を感じさせた。

大根、シイタケ、タケノコ、花ニンジんに、里芋入りの巾着と煮物の味はしつかり。エビとちくわの天ぶらへ。ちくわの天ぶらの方にワクワクするから不思議だ。魚のすり身を揚げて団子にした串揚げもレンコンのシャキッとした歯触りが絶妙で旨い。

駅弁は列車で味わうのが王道だが、この弁当は、何でもない公園で食べてみたいと思った。散策中にちよつと横道に迷い込んだら、とたんにタイムスリップ。この味、覚えている！と人に話したくなってしまふのだ。

一人一人に、物語があるように、小樽には小路の数だけ物語がある。自分の中に秘めた物語が、弁当の味に重なり、旅で訪れた小樽を、自分のマチだと錯覚してしまうような、デジャヴ(既視感)。旨さを越え、心を揺さぶる不思議な駅弁だ。