

□ 完全手作りが生みだす
優しい味のおにぎり
「おむすび山」

店員 加藤 美保さん
田中 昭江さん

稚内唯一のおにぎり専門店おむすび山。こだわりは素手で握ること。素手のほうが塩加減やおにぎりの硬さがわかりやすいだからだそうです。



田中さん(左)と加藤さん

お店のいちおしは、岩海苔わさび。利尻から取り寄せた岩海苔をお店でわさびとあえて作っています。出来立てをさうそくいただきます。

一口目で、やわらかくちよつどいい塩加減のご飯のおいしさが広がって、二口目で岩海苔わさびの部分をはおばると、わさび独特のツーンとした辛さがこみあげてきて、水を飲まずにはいられません。後はひたすら辛さとの戦いですが、なれてくると不思議と甘味とうま味が広がってきます。

おにぎりの品揃えは二十種以上！店員の加藤美保さんと田中昭江さんは札幌のおにぎり専門店へいっては試食し、そこから自分たちなりに考えたメニューを作り出したそうです。

「味は札幌のお店に負けないですよっ！」というのがお二人の自慢です。

おむすび山にはラーメンもあつて、おむすびと一緒に頼む人が多いそうです。ラーメンはあつさりとした昆布だしと塩味がとても印象的。秘密は利尻昆布と宗谷の塩だそうです。チャーシューはやわらかくジューシーでした。製法を聞いたら、3日間かけてじっくり作っているそうです。このおいしさにお客さんからも作り方を聞かれるみたいですが、これだけは企業秘密。

□ 昔ながらのラーメン
「北の香り」

店長 田中 賢治さん



波止場横丁にあるラーメン屋、北の香り。ここは昭和三十年代の建物をモチーフに、ラーメンの味も昭和三十年代の稚内の味を再現しています。店内のレトロなラジオ、白色電球が郷愁を誘います。

キャッチフレーズは、

「とりあえず食べに来てください、食べれば違いがわかります」

麵、ダシ、塩など食材の全てを稚内産、道内産にこだわっています。理由は、少しでも稚内を元気にできればという田中さんの願いです。

人気メニューは塩ラーメンとしょうゆラーメン。塩ラーメンは宗谷の塩を使い、食べてみると、ほんのりとした自然の甘み、まろやかさが感じられます。しょうゆラーメンは昭和三十年代の稚内のラーメンの味を引き出すために、鶏がら、とんこつは一切使いません。当時、稚内では鶏がらやとんこつが手に入らなかったため、ラーメンのダシに地元産の昆布などを使っていたそうです。それを再現して昆布とカツオ節でダシを取っています。

麵は店の名前の由来でもある、道内産の小麦粉、きたのかおり」を使っています。この小麦粉で作られる麵はともコシがある弾力のある縮れ麵で、スープに絡まってラーメンのおいしさがより際立ちます。

「北の香り」は稚内産、道内産にこだわって、みんなで稚内の発展を願っています。」

と熱く語る田中さんでした。

□ デザートを食べたくなったら「稜庵」へ！



一階ギャラリーの近くにある和風カフェ「稜庵」。店員さん達の笑顔が絶えないとても感じのよいお店です。

「稜庵」はデザートのお店ということもあって、若い女性や子ども連れの家族などに人気があります。

お店おすすめの、ジュニアシエークは、全部で六種類。のどしに特徴がある、と



ても美味しい飲み物です。中でもいちおしは「いちごみるく」です。

そして、「稜庵」のメニューに欠かせないのがクレープです。クレープ生地を上手に焼けるようになるまでに二、三か月かかるそうです。ただ焼くだけなら誰でもできることですが、商品として出せるようにするために、かなりの練習が必要だそうです。メニューを注文したところ、店員さんがサーブスでクレープの生クリームをたくさん入れてくれました。

皆さんも副港市場に立ち寄ったさいには、ぜひ「稜庵」で美味しいデザートをお楽しみください。