



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	人を呼べる食の条件：北海道のアドバンテージとディスアドバンテージ
Author(s)	齋藤, 壽; Saito, Hisashi
Description	基調講演
Citation	地域経済経営ネットワーク研究センター年報, 15, 3-9
Issue Date	2026-03-31
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/99297
Type	departmental bulletin paper
File Information	REBN_15_003.pdf



<基調講演>

人を呼べる食の条件 ー北海道のアドバンテージとディスアドバンテージー

齋藤 壽
料理通信顧問

なぜ私がここにいるかといいますと、私はもと北海道小樽の生まれで、高校まで札幌におりました。ですので18、19歳ぐらいまでは北海道におり、それから、東京の大学に進学しました。

北海道に住んでいたのは高校生までなのですが、その後、縁あって北海道の洞爺湖に「ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート & スパ」という一度営業停止になったホテルを復興するという役割が回ってきました。このホテルは以前「ホテルエイベックス洞爺」¹⁾というホテルで、バブル期に700億をかけたと言われていました。よくそんなお金をかけたものだというようなホテルだったのですが、北海道の方はご存知のように、それが拓銀に権利が移って、その拓銀が崩壊、同時にホテルも駄目になったということなのです。

私はその数か月ぐらい前から再建を頼まれて、ホテルに入ったのですが、地元の方はジギスカン鍋を持ち込んで部屋でジギスカンをやって、ホテルでは全然食事をしてくれないみたいな悲惨な状況だったのですが、それを一から建て直そうということでやり始めて間もなく結局倒れることになった。いろいろあっ

て、それから2年か3年凍結していたのですが、セコム損害保険会社のオーナーの方に手を挙げていただいて、それをきっかけに新しいウィンザーホテルをつくらうという流れになりました。

ちょうど窪山哲雄²⁾という人が長崎のハウステンボス内に5つのホテルをつくり、総料理長が必要だということで、当時、神戸の「アラン・シャペル」³⁾というレストランのシェフを口説いてハウステンボスに連れてくるということをしつかけに、(それ以前から知ってはいたのですが)、彼と一緒に仕事をするようになりました。

洞爺のホテルは今回のテーマである北海道というところに、いわば富裕層がわざわざ来ても十分に応えられるホテルをつくりたいということで、私は窪山社長と2人で、まずセコムがオーケーしてくれてフランスに行き、当時はまだ二つ星のミシェル・ブラス⁴⁾に会いに行き

1) 建設不動産会社・カプトデコム(札幌市)の子会社「エイベックス(Apex)」が建設。その後北海道拓殖銀行が負債を抱えたエイベックスを子会社化し「ザ・ウィンザーホテル洞爺」と名称を変更し再建を図ったが、1997年11月拓銀の経営破綻によりエイベックスも自己破産し、ホテルの営業が終了した。

2) <https://www.iith.net/kuboyama> (国際観光ホスピタリティ総研株式会社 web サイト)

3) <https://www.kateigaho.com/food/rensai/176492> (家庭画報 .com)

4) 1958年両親がラギオールに店を買い取り、食料品店とバー・レストランを開店。エスパリヨンのコレージュを卒業後、母親から料理を学び、独学で料理の世界に親しむ。'92年フランス中南部アヴェロン県のライヨール村(フランス北部での発音はラギオール(Laguiole)、本文ではこの発音による)にレストラン「ミシェル・ブラス」を開店。「ミシュラン」で三つ星という最高の評価を受け、世界中にファンを持つ。2002年北海道・洞爺のザ・ウィンザーホテル洞爺に2

ました。そこで、こういうことで、ぜひあなたのレストランを洞爺のホテルに口説きました。本人はラギオールという村から出る気が全くない人だったので、彼を口説くところから始め、何とか北海道までは来てくれるという約束を取り付けました。それ以来、1年がかりで全部で11種類ぐらいの、パンや蕎麦やお寿司や、いろんなものをとり入れるということで（人を呼べるホテルをつくらうという窪山社長の期待に応えるべく）私は相当走り回ったのです。

私は『月刊専門料理』⁵⁾という料理の雑誌を20年ほどやっていました。当時『ゴ・エ・ミヨ』⁶⁾という雑誌がプロモーションをしており、こういうすばらしいシェフがいるという記事を読み、フランスの取材の合間に（まだオートルートも全然できていない頃でしたので）下道をずっと山を上がって行って初めてオーベルジュ⁷⁾という地方のほんとに田舎にあるレストランに行き、彼を口説きに行ったわけです。その時に、彼はガルグイユ⁸⁾という料理を作っていたのです。野菜も多少ありましたが、ほとんど山菜を摘んで、それを処理し一皿の料理にするという、それをスペシャリティとして出していたのです。その料理を食べて、私はほんとうに感動しました。どうして感動したかという、フランス料理の野菜に対する考え方がこ

の人によって180度変わるなと思ったからです。まさに地産地消というか、その場でしか作れないものから作っていく。しかも、近くにロデーズ空港があるのですが、その空港から車で2時間ぐらい山の中へ入らないと行けないような場所がラギオール村なのです。ラギオールはソムリエナイフとかナイフの産業で有名な村だったのです。ミシェル・ブラスのお父さんは、このナイフ製造の仕事をしていて、そういう家に生まれた彼の料理を食べて、そのすばらしさにほんとうに圧倒されました。まさに時代が変わる、と思いました。

それが今から30年か40年ぐらい前のことで、確かにそこからフランス料理の野菜に対する考え方というのはがらっと変わってきました。しかも、そのラギオールというほんとうに山岳地帯で、古いお城なんかがそこここにあるような場所で、人間よりも牛のほうの数が多いというような田舎で、人がやってくるレストランをつくるということは、私にとってはほんとに目の覚めるような経験でした。

実際にレンタカーに乗って2時間ぐらいかけて村に行くと、真っ暗闇の中に「ミシェル・ブラス」という30センチ四方ぐらいの小さな看板があり、そこから駐車場に入っていくとヨーロッパ中のナンバーの高級車が並んでいる。そして玄関に入っていくと一気にぱっと明るく、満席で、人がさざめいているという、そういうレストランを目にして、この人がやっていることを日本でもやれないものかと、そのとき思いました。

そのころ、私は『月刊専門料理』という雑誌の編集長をやっていたのですが、この料理に出会ったことをきっかけに独立しようと思い、それで『料理王国』という雑誌を作ったのです（1994年創刊）。ミシェル・ブラスのガルグイユという野菜の料理を食べて決心したということなのです。

私にとってはあれだけの田舎にヨーロッパから人を呼び込めることのすばらしさと、なぜ

つ目の店「ミシェル・ブラストーヤジャポン」を開店。（日外アソシエーツ『現代外国人名録2016』より）

5) 若い調理人に向けて1966年柴田書店から創刊。（柴田書店webサイトより<https://shibatashoten.jp/about/history.html>）

6) 創刊1972年。料理評論家のアンリ・ゴとクリスチャン・ミヨがはじめたフランス発祥のレストランガイド。2017年日本版発刊。（ゴ・エ・ミヨwebサイトより<https://gaultmillau-japan.info/>）

7) おいしい料理をゆっくり堪能できる宿泊施設付きのレストラン。フランスが発祥国。（小学館『デジタル大辞泉』より）

8) <https://www.kateigaho.com/food/rensai/176494>（家庭画報.com）

そんな力をミシェル・ブラスという料理人が持てるのかということが非常に大きな関心事でした。それで私は「ミシェル・ブラス」に1週間ぐらい滞在し、そこで彼と一緒に野山をついて回り、そして『料理王国』という雑誌を創刊した訳です。

今回の「人を呼ぶ」というテーマというのは、北海道を舞台にしてその後「モリエール」の中道博さんというシェフと一緒にやってきたこと、あるいはウィンザーホテルでやってきたことなのです。北海道という地にしたら人を呼べるのかと、しかもホテルで、お蕎麦から高級料理まで。ですから、1千円台~2万円台の幅広い11のレストランを作りました。日本料理は最初「美山荘」という京都の摘草料理の店を。これは、当時日本でミシェル・ブラスと同じようなことを京都で摘草料理としてやっていた料理宿でした。

ミシェル・ブラスを日本に呼んだときに、まずウィンザーホテルに来て、当時はもう既に中道さんと一緒にマッカリーナというオーベルジュをつくっていましたので、そこで北海道で採れる素材を全部集めてもらい、ミシェル・ブラスが初めて北海道の地に着いたときにマッカリーナで、これだけの素材は当面ありますよということをプレゼンテーションしました。彼はそれを見て、「ふんふん」という感じだったのですけれど、その時にちょうど台風が来ていて、物凄い嵐でした。洞爺の廃館になってしまったホテルの一番てっぺんにレストランがあり、そこに彼を連れて行って、ここに洞爺湖という湖があって、裏に羊蹄山があって、こっち側に海があってと説明していたときに雲の隙間から、ヨーロッパでよく天使の階段と言うのですけれど、光がずっと洞爺湖を浮き上がらせたのです。それは私にとっては奇跡のような出来事で、それを見たミシェル・ブラスが「あっ、ここでやってみよう」と思ってくれた瞬間でした。

それから彼を京都に連れて行って、美山荘が

どういことをやっているのか見せ、それで北海道に彼が来ることを決意してくれたということなのです。

オーベルジュというのは、今では当たり前のように普通の人でも分かる言葉になりましたが、その当時はほとんど知られていない言葉でした。私は、今からちょうど40年、45年ぐらい前からフランスの取材をずっと続けていました。パリはもちろんフランスの都ですから宮廷があって、そこに料理人がいて、その料理人たちが切磋琢磨したフランス料理の技術のスタンダードが出来上がっていました。また、地方には結構有能な料理人がいて、ミシュラン片手にフランスを回ってみると、パリの三つ星は独特のものがありましたけれど、むしろどっちかというとはほとんどがオーベルジュでした。例えばリヨンは女性の料理人がレストランをやっているというケースが多くて、リヨンのレストランはラ・メール・シャルル、ラ・メール何とかとか「ラ・メール（母）」という言葉がついたレストランが非常に多かったのです。

でも、それが大きくなっていくと5部屋とか10部屋とか泊まるところをつくって、私はその当時は「旅籠」というふうに訳していましたが、それがオーベルジュの姿でした。当時はヴィエンヌ（Vienne：ローヌ県リヨンから南約30kmにある）というところに「ラ・ピラミッド」⁹⁾という三つ星レストランがあり、そこはフェルナン・ポワンという人がやっていました。私が仕事でいったその時代には既にフェルナン・ポワンは亡くなっていたのですが、その弟子たちが各地方に散って、非常にユニークなオーベルジュを造り始めていました。アラン・シャペルしかり、ミシェル・ゲラルドしかり、当時の三つ星はほとんどそこ出身の人で、地方でオーベルジュという姿をやっていたのです。私はずっとフランスに年に2回か3回取材

9) <https://cuisine-kingdom.com/patrickhenrirou/>
（『料理王国』webサイト）

に行って、そういう地方のオーベルジュの魅力というのを見るにつけて、こういう文化が日本にできると全然違う楽しさがあるのではないかと思っていました。

箱根に日本で初めてオーベルジュという名前を冠した「オーベルジュ・オー・ミラドー」(現在休業中)というレストランがありました。そこの勝又登さんという料理人がつい2週間前に亡くなりました。彼は、三つ星のレストランで修行するよりも、むしろ地方の料理を東京でやろうということで始めた人でしたが、最初につくったのは「ビストロ・ド・ラ・シテ」¹⁰⁾というレストランでした。その頃、私は『月刊専門料理』の編集部にて、ビストロという言葉はどう訳すか編集会議でさんざんもめたことがあります。それぐらい料理の世界ではビストロという言葉はほとんど知らない言葉でした。まして、オーベルジュという言葉はほとんど誰も知らないような言葉でした。

そんな中で勝又さんは、まずビストロという、街なかで庶民が食べるようなフランス料理をやるところから始めました。最初にビストロ・ド・ラ・シテをつくられた時に私はもちろん取材に行って、パリの雰囲気をこういう形で東京でやりたいのだなと思いました。その頃まだ東京では、「マキシム・ド・パリ」がソニービルの地下にできて、また並木通に「レンガ屋」というレストランがある、そのぐらいで、まだまだレストランという文化が全く花開いていない時代でした。

もちろん日本料理の料亭も同じで、料亭に普通の人が飯を食べに行くということは昔はあまり考えられなかったことでした。料亭に飯を食べに行くということが少しずつ始まっていったのは、東京では「つきぢ田村」の田村平治さんがそれをやりました。京都では料理屋の数が結構多かったのも、最初はお昼のお弁当をみんな

作るようになって、その当時、京都のガイドブックなどを見ると、京のお弁当というのは最もポピュラーなテーマでした。

このように、まだまだレストラン文化というのは日本に根付いておらず、フランス料理でいえばホテルオークラ、一番古いところでいうと帝国ホテルでした。もっと古いといえば精養軒、東洋亭みたいな洋食屋の時代です。それからホテルができ、横浜にニューグランドができというふうに進化していった訳です。

それ以前にも明治の鹿鳴館時代に洋食屋が結構はやり、「西洋化」の流れの中で、日本のフランス料理の礎を築き後に天皇の料理番になる秋山徳蔵さんがおりました。彼はフランスに私費で行って、大正・昭和の時代のフランス料理をけん引していきました。私が秋山徳蔵さんとお会いしたのは、もう既に宮内庁の大膳課で天皇の料理番をやっている頃でした。ちょうど50年前ぐらい私は初めて二重橋を渡って大膳課で秋山さんにお会いしました。

フランス料理を食べるというのは、例えば帝国ホテルに行くとか、ホテルオークラに行くというような形で、ホテルがフランス料理を食べることができる場所でした。

北海道でも、私が子供の頃は札幌グランドホテルに行くなんていう機会はほとんどありませんでしたけれど、札幌でもその後、三愛、今のパークホテルができたり、ロイヤルホテルができたり、そういうシティホテルができて、そこでは料理長がフランス料理をやっているという形でした。

前述したビストロをやっていた勝又さんが、2つあった彼の店を売って、そのお金で箱根の芦ノ湖のちょっと上に「オー・ミラドー」というオーベルジュをつくりました。それが日本におけるオーベルジュの始まりだと思います。

私はその後、札幌のモリエールの中道さんを訪ねることがあって、そのときに、料理もとてもおいしかったのですが、もっと印象に残ったのがお水でした。非常においしい水で、

10) <https://cuisine-kingdom.com/bistro-de-la-cite/>
(『料理王国』web サイト)

レストランのシェフに水を褒めるのもなんですけれど、「いやー、この水ほんとにおいしいね」と言ったら、これは実は真狩という村から運んでいるのだということを聞いて、翌日彼が私を真狩まで案内してくれました。

真狩村というところは、ルスツという観光地とニセコの間にある、ほんとに言われなければ分からないような畑地帯でした。そこで、その水が湧いているところに行くと、野菜もすぐそばにあるし、採れ立ての野菜が使えるし、水は最高においしいし、ここでレストランをやりたいねという話をしていました。そのときに、私は既に『料理王国』という雑誌を立ち上げていましたので、ミシェル・ブラスの料理の姿を中道さんにも話をして、ぜひ日本における「ミシェル・ブラス」をここでやりたいねという話をしました。

そこで、当時、真狩村の村長さんだった八田昭七さんを口説いたのです。しかし、ラーメン屋も蕎麦屋もないのに、フランス料理なんて誰が食いに来るのだという一言の下に却下されました。それから、水をくみに行くたびに機会があると八田さんのところへ行ってその話をした。八田さんは農協出身の人だったので結構進取の気のあふれた人で、あなたたちがそういうことを言うのだったら、それはありかもしれないということで、少しずつプロジェクトが動き始めて、最終的にマッカリーナというオーベルジュをつくることができました。そのころちょうど私は田中一光という当時有名なグラフィックデザイナーと仕事をしていたので、一光さんをまだ何も無い真狩村に連れて行って、何だ、ここはまるで銭湯の絵のように羊蹄山が見えるねというような話をしながら、実はここでオーベルジュをやりたいのだけれど、いい建築家を紹介してくれないだろうか頼んだのです。田中一光さんは安藤忠雄さんの建築が非常に好きで、親交も厚かったのです。それで、最初は安藤さんとやろうということになったのですが、ご存じのとおり安藤さんは既にスケ

ジュールが物凄く過密でしたので、私らが考えているよりはもっと遅くなりそうだということで、じゃあ次こういう建築家がいるということで紹介してくれたのが内藤廣さんという方でした。

内藤さんは今では建築業界の大立者で、「一光さんに頼まれたら、やらざるを得ないな」と言ってくれて、初めて商業施設としてやってくれたのがマッカリーナでした。彼は、その後は旭川の駅を10年以上かけてつくり上げ、今の旭川駅は内藤さんの作品です。それまで彼は東京大学の副学長をやっていたのですが、2011年副学長を退職されました。私は旭川駅も完成間近というのを新聞で読んで、また新たなオーベルジュの仕事を依頼しようと、すぐに電話をして「内藤さん、ちょっと旭川で会わないか」と言って、美瑛に連れていき、新たなオーベルジュ「bi.blé(ビブレ)」(北瑛小麦の丘)の依頼をしました。内藤さんが2つ目の商業施設オーベルジュをやってくれることになりました。

そんなわけで、私は中道さんらと、プロジェクトをつくって、北海道におけるオーベルジュという形をつくっていきました。

1年後には北海道新聞に「三セクでもここまでする」という記事が出まして、「三セクでも黒字」という大きな見出しが出たのを今でも覚えています。私たちは過疎債(過疎対策事業債)¹¹⁾を使ったりして、マッカリーナで3億ぐらい使ったのでしょうか。ビブレでも、やはり補助金などを入れてマッカリーナ同様の規模でやったのですが、料理人が何かやろうとするときに運転資金というか、イニシャルのコストは相当かかりますので、それにはやはり行政の力が非常に大きいので、そうした力をかりている

11) 過疎対策事業債(過疎債)は、議員立法による特別措置法に基づき過疎地域とされた市町村が、過疎地域持続的発展市町村計画に基づいて行う事業の財源として発行が認められた地方債。(財務省理財局資料より「過疎対策事業債に関する取組状況について」2025年6月25日)

いろ動き回りました。

今オーベルジュということであると、話題になっているのが、北海道ですとシャルキュトリをやっている「ELEZO」¹²⁾ というところがありますし、「チミケップ」¹³⁾ もそうかもしれないです。ELEZOさんはジビエの狩猟、家畜家禽の生産から、それに伴う流通・加工・飲食まですべて自社で手掛ける食肉の「一貫生産管理体制」を運営する会社です。チミケップは2017年のミシュラン特別版で一ツ星を獲得しています。

また、谷口英司というひとが「レヴォ(L'êvo)」というオーベルジュを完成させたいということでも2010年ごろから富山に移り住んで動き始めました。2014年に市内で営業をはじめ2020年に利賀村という富山でもほんとに田舎の地でオーベルジュを営業し始めました¹⁴⁾。余談ですが、私は大学が早稲田だったので、鈴木忠志という人が白石加代子という女優を引き連れて早稲田小劇場という屋根裏のような50人ぐらい入るような小屋でやっており、学生時代公演をよく見に行っていました。富山の利賀村に彼らが移ったというのはよく覚えていたのです。それで、利賀村というのはどんなに田舎かというのもよく分かっていたので、谷口さんがレヴォというオーベルジュをつくると聞いたときには、ほんとに大丈夫かと思いました。

彼は、「雅楽倶」¹⁵⁾ というホテルでレストランをやっていたのです。そのときは、私も食べに行きましたが、新しいフランス料理というよりも、ちょっと突っ張った料理をやっていた感じです。それをやりながら、富山で獲れる魚や、もっと言えば利賀村の野菜、山菜、いろん

な食文化に彼は惚れこんだのだと思います。彼の著書『L'êvo その全貌と進化 -60の料理と30のトピックから-』（グラフィック社、2025.8）の序文はミシェル・ブラスが書いていました。ミシェル・ブラスが考えているレストランの姿とレヴォというのは多分非常に共感できるのだと思います。ですからミシェルが喜んで序文を書いたのだと思うのです。谷口さんの本を読むと、彼がずっとめていたホテルから自分で利賀村の、しかも本当に崖っ縁を走って行って、そこに着くのに富山市内から2時間ぐらいかかるのかな、そういうところに通ったようです。高山のほうからも行けるのですが、秘境と言っているような場所なのですが、オープンからずっと満席状態が続いていると聞いていますので、今のところ大成功しているのだと思います。

まさに今回このプロジェクトで「人を呼ぶ」という意味でいうと、何が人を呼んでいるかといえば、場所もあり、その土地の人の応援もあり、本人が政策金融公庫から何億のお金を引き出して、あと地元の銀行も口説いて、それも1億ぐらい、トータルで3、4億かけて。最初その話を聞いたときに、「あんた、そんなお金大丈夫なの」と言ったら、料理人で3億、4億を1人で背負うのは私が最初で最後かもしれないと笑っていましたが、利賀村に行ってみると、村役場の人も地元の人もレヴォというオーベルジュができたことを非常に喜んでいて、村に入ると、みんながレヴォを応援しているという空気感が出ており、こういうふうな形で有機的にものをつくっていくと、あんな田舎で、冬は雪に閉ざされるようなところで、朝雪が降っていると全員が雪かきをして道路をつくるというそういうところなんです。今、多分5年目ぐらいに入ったのではないかと思いますけれど、彼がほんとうに借金を返し終わって、レヴォの成功が日本の料理人にとって憧れで、目指す形になるのを楽しみにしています。

そういう意味で、私たちも北海道でそういう

12) <https://elezo.com/>（エレゾグループ web サイト）

13) <https://www.chimikepphotel.com/>（チミケップホテル web サイト）

14) <https://levo.toyama.jp/concept/>（レヴォ web サイト）

15) <https://www.garaku.co.jp/>（リバーリトリート雅楽倶 web サイト）

オーベルジュをやることによって抱えているいろいろな問題、特に北海道は夏忙しいところと冬忙しいところがはっきり分かれている土地です。その両方をどうやって乗り越えて営業ベースにしていくのかというのが北海道で何かやるときに非常に大きなテーマだと思います。

札幌とか、函館とか、旭川とか、大きな町はそれでも四季折々やれることはありますが、中道さんがやった真狩村なんかほんとに何もなくて、私らが行ったときは細川たかしの歌う銅像が唯一の観光名所で、そういうところでやるというのも物すごくリスクなことでしたが、まあ何とかありました。それでも、やはり冬はほとんど人が来ない、その間閉めているときもありました。今は、ニセコが物すごい様相を呈していますので、ニセコのお客さんがマッカリーナに冬でもどんどんタクシーで来てくれるようになり、ほとんど冬も夏も人が絶えないというオーベルジュになってきました。できてから35年ぐらいたちます。何とかマッカリーナがつぶれずにやることのできているのは、いろいろな幸運が重なったのだと思います。途中、私がウィンザーホテルでミシェル・ブラスと仕事をし始める前に洞爺の昭和新山の噴火があったりして、本当にあの辺りは大変でしたけれど、それももう乗り越えました。

ただ、私は今ウィンザーホテルには十何年行っていません。ミシェル・ブラスも吉兆もすし屋も蕎麦屋も全て私が連れてきた人たちはホテルを出てしまいました。今運営している人たちは私は知りませんが、おそらく、なぜ11ものレストランを集めることができたのかということを全然理解しないままに今のホテル

を運営しているのではないかと、何となくうわさを聞いた時に思っています。

フランス料理や日本料理もそうですし、中国料理もそうですけれど、ほんとうにレストラン文化というのが花開くまでには、やはりこの20年、30年の時間が必要だったのではないかと思います。今はSNSが発達して、今日食べた料理を今日フェイスブックあるいはイン스타그램に上げると、その日、同じ時間に全国の人がそれを見て、あー、こういう料理があのレストランで出されているのかと知ることができる。そんな時代になりました。しかし、結果的に私はやっぱり人だ思うのです。人がコミュニケーションをつくり、場所をつくり、それにつられて、その意気込みに応えるように周りの人が有機的に重なって、そして、わざわざ行く価値のあるレストランあるいはオーベルジュ、あるいはいろんな施設ができていくのではないかと思います。

今日皆さんに配られた雑誌を見ますと、ラーメンから、いろいろなものの歴史も出ています。私も懐かしく読みましたが、私が小学校時代から見てきた札幌及び北海道の姿が見られて、非常に懐かしく読むことができました。ぜひ皆さん、帰ったらお読みになってください。

予定の時間を20分も過ぎてしまって、すみません。私の話はここまでにして、次に深江さんにつなげたいと思います。

ありがとうございます。(拍手)

平本：齋藤さん、どうもありがとうございます。