

人気の「姫ます焼きセット」を提供する小野寺さん。飾り付けのササまで丁寧に仕上げる

# チップ料理 支笏湖で50年

## 握りずし、姿焼き、磯辺巻き、マリネ：

【支笏湖畔】支笏湖温泉商店街を代表するヒメマス(チップ)料理専門店「寿」が今年、開業50周年を迎えた。店主の小野寺政利さん(70)は「客の支えがあつてここまで来られた。支笏湖のチップが一番。これからも満点のチップ料理を提供したい」と意気込んでいる。

### 専門店「寿」の小野寺さん

(中川渚)



## 満点の味「客の支えあつてこそ」

商店街の中通りに潜むようにその店はある。縄のれんをくぐると、カウンターにテーブル席、奥には小上がりが。「コロナ前は近くの宿泊客で深夜までにぎわっていたよ。いまは午後4時には閉めちゃうけどね」。カウンターの奥から小野寺さんが、そう言つて肩をすくめた。

支笏湖畔出身の小野寺さんは、調理師を志し、1966年から5年間、札幌市のすし店や大阪の日本料理店で修業。71年に支笏湖に戻り「寿」を開業した。「この地区で店を開くからにはチップしかない」と専門店とすることを決意。内臓や筋子、尻尾まで、チップをむだなく使うのがこだわりだ。開店当初から50年間、メニューはほとんど変わらない。

人気メニューの一つが姫ます焼きセット(2200円)。脂が乗つてつやがあるチップを握つたずし、ふわつとした食感のチップ姿焼きのほか、チップとそばの磯辺巻き、マリネ、旬の珍味、チップのお吸い物と満載だ。手頃な価格の丼も

のやそばも売れている。

支笏湖チップのうまみの理由として、小野寺さんは①水質が全国トップレベル ②水深が深いため、身が引き締まり脂乗りが良い ③動物性たんぱくタンパク質が主成分で魚臭がないの3点を挙げる。「チップ漁が行われる6〜8月は、新鮮な魚を使えるので、味がぐっと良くなるんだ」と強調する。

開店直後の支笏湖地区は冬期間は観光客がほとんどおらず、地域の事業者は出稼ぎしていた。「千歳・支笏湖水漕まつり」が79年に始まったことで、年中にぎわつようになり、生計を立てられるようになったという。

これまで何度となく辞めようと思ったことはあつたが、「また食べに来るよ」という道内外から集まるファンの声に支えられ、続けてきた。現在、支笏湖地区では、チップのブランド化を目指した動きがあり、「キーマン」としての期待も高い。「ほかの湖を含め、チップの専門店はほとんどない。責任を持って続けていきたい」