

北海道・富良野の美味しいもの、 熊本との比較

富良野医師会
北海道社会事業協会 富良野病院

西川 浩司

熊本県出身の私ではありますが、医師になり雄大な北海道の自然に憧れ、移住し15年以上が経ちました。北海道に来た当初、米がおいしくなく、実家から米を送ってもらったことを覚えております。北海道の米農家の方の努力の賜物と思いますが、現在では、北海道米最高！！と思えるほどおいしい米が食べられます。

魚介類で、ホッケは熊本ではあまり食べません。さらに、熊本では全て焼きサンマですが、サンマの刺身・寿司なるものが存在するとは夢にも思いませんでした。熊本で食べていた、シシャモと思われるものが北海道に来て本物のシシャモでないことを知った際にはかなりショックでした。

ここ富良野は、野菜・果物も豊富で、太いグリーンアスパラガスが春に採れ、実家等への贈り物として、大変喜ばれます。ホワイトアスパラガスはたくさんの方が富良野市内に出回ることにはないようですが、シンプルに茹でてオリーブオイルとバルサミコ酢のソースで食べるとたまりません。夏は富良野メロンに大粒で甘いブルーベリーなど、一年の富良野の季節の特産物を食することができます。これも実家等に送り大変重宝されます。また、私は下戸でワインは飲めませんが、バッファロー種のブドウ果汁ジュースはくどくなく、爽やかな酸味と上品な甘さが特徴です。一度お試しあれ！

富良野から美瑛にかけて、洋食レストランが多数ありますが、洋食派の私としてはうれしい限りです。なぜか熊本にはしゃれた洋食レストランがあまりなかった印象です。ただ、やはりラーメンについては、豚骨・ニンニクスープの熊本ラーメンが恋しくなることがあります。ちなみに熊本に行くと“熊本ラーメンって長浜ラーメンと同じ豚骨ラーメンでしょ？”と言うと熊本県民の激怒を買いますのでご注意ください！ また、同じ麺類ですが、北海道にはチャンポンや皿うどん（別名パリパリ焼きそば？）の店があまり流行らないのはなぜでしょうか？

熊本と言えば、陣太鼓や武者がえしなどが定番のお土産（最近の流行は、黒糖ドーナツ棒で、医局に持っていくと結構評判良いです）ですが、北海道はスイーツ王国と言われるほど、お菓子（特に私の好みは洋菓子ですが）に事欠きません。

このような、食材の宝庫の北海道に勤務し、体重が増加しないように気をつける必要がありますが、昨年の腹部超音波検診で脂肪肝の恥をさらしてしまいました。運動も頑張らねばと思う今日この頃です。

写真家の言葉

札幌市医師会
札幌センチュリー病院

町田 卓郎

「同じことを繰り返すくらいなら、死んでしまえ」シビれますね。これは、かの有名な芸術家、岡本太郎の言葉です。彼が写真家でもあったという事実は、多くの方はご存じないと思います。

今回、北海道医報の担当者様より原稿のご依頼を頂戴し、何を書いても良いとのことでしたので、私の趣味である一眼レフカメラにちなんで、写真家の言葉について書きたいと思います。

アンリ・カルティエ＝ブレッソン

「写真を撮ること、それは、同じ照準線上に頭、目、心を合わせること。つまり、生き方だ」

スナップなどを得意としたフランスの20世紀を代表する写真家、写真の神様と言われています。写真を撮ること＝生き方。写真にはその人の価値観が現れます。僕の写真が下手なのは、そのためなのかもしれません。

ロバート・キャパ

「戦場カメラマンの一番の望みは、失業することだ」

言わずと知れた、アメリカの戦場カメラマンです。彼が失業すること＝戦争が無くなることを意味します。カッコいいですね。

星野 道夫

「本当にやりたいと強く思うことはときとして勇気を生む」

アラスカを中心に自然や動物を撮り続けた写真家です。1996年、TBSのロケ中にヒグマに襲われて亡くなるという衝撃の死を迎えたことでも有名です。勇気は時として悲劇を生むことも。

篠山 紀信

「時間はどんどん死んでいく」

「写真は瞬間を撮った時から過去になる。写真は時の死を撮る装置とも言える」

イカしてますね。一瞬一瞬、今はすぐに過去になります。後ろを振り返っていても仕方ありません。宮沢りえの「サンタフェ」の衝撃は忘れません。

そろそろ規定の600字を越えました。

最後に、カメラにハマっている僕にぴったりの一言で終わりたいと思います。

荒木 経惟

「シャシンじゃなくてシャブだね」