

弟子屈での食事—ご当地グルメ

弟子屈のレストランを訪れる人々は「摩周」の名のつく食べ物があると気づくことでしょう。これは、弟子屈の位置する阿寒摩周国立公園の東の部分にある摩周エリアに関連したものです。摩周ブランドの食べ物は多くの場合、生産が限られているため貴重なものとなっており、スーパーマーケットでは通常入手できないこともあります。

摩周蕎麦

摩周蕎麦の実限定して生産されており、このブランドの蕎麦は貴重になっています。通常の蕎麦の麺は黄茶色をしています。摩周蕎麦の実通常は通常の蕎麦の実よりも早く収穫されるため、麺はライトグリーンの色をしています。弟子屈エリアには打ち立ての摩周蕎麦を出す専門店も何軒かあります。

摩周メロン

弟子屈では8月の初めから9月の初めまでの間、摩周メロンを試食することができます。このメロンは高い糖分を含み、それによって、他種のメロンよりも甘くなっています。摩周メロンは生産量が限られているので、スーパーマーケットでは購入できません。ですが、弟子屈の訪問客は摩周メロンを900草原や摩周温泉道の駅といった観光地で購入することができます。

摩周豚と摩周牛

摩周豚と摩周牛は地方で育てられています。摩周豚は弟子屈の南にある飼育場で育てられています。海藻を餌の一部として与えているので、その結果、より甘みのある肉になります。摩周豚は通常、タレに漬けられた後ご飯の上に重ねられてのせられ、豚丼として出されます。

摩周黒和牛は和牛ブランドの中でも最も高いランクの A5 ランクの和牛として認証されています。

その他の弟子屈の主要産物

弟子屈の農家は様々な種類のジャガイモを育てており、多くの弟子屈の飲食店で主要な料理となっています。その他の共通した作物は大豆で、この地方への訪問客は弟子屈の食堂で豆腐や味噌として他の料理と一緒に食べることが出来、またお土産として持ち帰ることもできます。弟子屈マンゴー農家は、その甘くて黄金のフルーツをグリーンハウスの中で栽培することに成功し、また、弟子屈のミルクブランドである牛のおっぱいは放牧された牛から採られたリッチでクリーミーなミルクです。

多くのローカルの特産品販売店で弟子屈の特産物を売っています。もし購入前にどうしても試してみたいようでしたら、大きなインフォメーションセンターかつフードマーケットである摩周温泉道の駅でいろいろな種類のご当地の食べ物の味を試すことができます。