

北のふれ愛



美唄といえば

美唄といえば“美唄やきとり”と、それくらい美唄やきとりの知名度が上がってきています。

美唄ではもちろん昔からのことなのですが、最近札幌にも“美唄やきとり”の専門店がチェーン展開（ちなみに、その串も殆どは美唄で刺したものを札幌へ搬送しています）していますし、スーパーの惣菜売り場でも“美唄風焼き鳥”なるパックが売られています。

美唄やきとりの特徴は、今更説明も必要ないかと思いますが“モツ”にあります。

一般的な焼鳥店では部位ごとに注文しますが、美唄やきとりでは注文は“精肉”と“モツ”だけで、モツはいろんな部位が1本の串に刺さって出てきます。

どんな部位があるかというと、頭に肉、真中に内蔵（きんかん（卵）、肝臓、ハツ、砂肝、王道（卵管））で根元に皮を刺し、各部位の間に玉葱を挟め

てあります。どの部位がくるかは目の前に並ぶまで分かりません。

美唄での価格はどの店でも同じく精肉、モツ共に1本が84円です。

美唄で歴史のあるお店は、“たつみ”“三船”“福よし”の3店舗です。

最近、TVの“秘密の県民ショー”で話題になった“かどや”のそのまま食べられる焼きそばもずいぶんと売上げを伸ばしているようです。私が子供の頃からあったので、私は焼きそばをそのまま食べられるのは当たり前だと思っていました。とコメントするとTVの内容そのままですが、まさにそんな感じです。

ちなみに美唄の街を北に外れ12号線沿いの茶志内にあるドライブイン“白樺”では美味しい“とりめし”が食べられます。

（孫 泰一記）

