

Local Foodを楽しもう! ④

安心

Security

地元産地手配だからこそ、生産者の顔が見え、『安全な食品』を『安心して』口にすることができます。

新鮮で高品質の魚を届けることができる

「私たちの店では、冷凍保存された魚ではなく、“生の魚”を使うことにポリシーがあります。西オーストラリア州産の魚を扱うことで長距離輸送する必要がなくなるため、新鮮な魚を冷凍保存することなく、海で捕れたそのままのフレッシュさでお客さままでお届けすることができます」

西オーストラリア州の規則に沿って捕獲された魚だから

「西オーストラリア州で漁業を営むためには、西オーストラリア州政府水産省が定めた厳格な規則に従って漁を行わなければなりません。すなわち、地元産の水産物、イコール“規則に従って捕獲され、その上で流通している水産物”ということで、安全面で信頼するに足る食材となります」

昨年オープンした Scarborough 店。パース近郊では最もポピュラーなビーチを有するこのエリアにおいて、新鮮かつ、こだわりの“フィッシュ&チップス”を提供できる店として誕生した。



今回お話をうかがったのは



Sweetlips Scarborough

Leederville の 1 号店では、当時はまだ珍しかったオーストラリアの食文化の一つ“フィッシュ&チップス”を鮮魚を使い、提供した。フリーマントルにも店舗を構える。
住所：115A Brighton Rd. Scarborough
電話：08 9341 4001
ウェブ：www.sweetlips.com.au



Michael Waldock さん
マイケル・ウォルドック
Director

生粋のパースっ子のマイケルさん。子どもの頃から海の近くに住んでいて、自身のバックグラウンド形成において、海は大きな役割を果たしているという。

知っているということは安心できるということ

「どのような人が、どのような方法で水産物を捕獲しているかを知ることは、食の安全を守る上でとても大切な要素だと思います。西オーストラリア州水産省の規則を知り、その規則に沿って捕獲された水産物を仕入れることで、“私たちの食品は安心して召し上がれます”、と自信をもってお客様に提供しています」



魚介類以外に、西オーストラリア州産のビーフを使ったバーガーなどもメニューに取り入れている。

ロゴが載っているのは100%西オーストラリア州産

「店頭に掲げているメニューの中に BWEB ロゴが併記してあるメニューは、100%西オーストラリア州産のものとなります。一種類でも他産地のものが含まれる場合は、ロゴを併記しないようにしています。それだけ西オーストラリア州産の食材にこだわりを持ってこのプログラムに参加しています」



西オーストラリア州産の魚を使ったメニューには、更に詳細な地域名が記してあるものもあり、産地に気を使っていることがうかがえる。

メッセージ

オーストラリアでも西海岸と東海岸では、獲れる水産物に違いがありますが、西オーストラリア州に滞在されているのですから、意識的に地元の水産物を口にしてみたいはかがででしょうか。鮮度もさることながら、味の違いもあると思います。



本誌インタビュー直後にデモンストレーションとして、パース近海で獲れた魚をキッチンで捌いてくれたマイケルさん。店頭では、鮮魚だけでも購入することができます。