



ガストロノミックツーリズム in 北海道

～食と文化の観点から地域を見つめ、北海道を学ぶ旅～

第4話 「函館&鹿部」

遊佐 順和 (ゆさ よりかず)

公立大学法人旭川市立大学 新学部設置準備室 教授

東京都出身。北海道大学大学院教育学専攻修了。大学卒業後、日本フィルコン株式会社、池脇会計事務所、AIR DO北海道国際航空株式会社、株式会社ホテルオークラ札幌などの勤務を経て、2010年より札幌国際大学に奉職し、2025年より現職に就く。本務の傍ら、内閣府地域活性化伝道師、北海道住宅供給公社理事、一般財団法人北海道開発協会評議員、一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議「和食」地域特派員なども兼務する。



今回は水産資源が豊富な道南の函館および鹿部をご紹介いたします。函館市は、北海道南部の渡島半島南東部に位置し、三方を太平洋や津軽海峡などの海に囲まれ、道内3位の人口約23万3千人（2025年8月現在）を擁する道南で中心的な役割を担う中核市です。函館は天然の良港に恵まれ、古くから水産業を基幹産業として栄え、大正時代より北洋漁業の基地として発展してきました。また、箱館港（現在の函館港）は1859（安政6）年に横浜、長崎とともにわが国最初の国際貿易港として開港し、海外貿易の要衝地としての役割を果たすとともに、独自の歴史的風土が形成され、わが国の近代幕開けを象徴するまちといえます。

函館港に面した西部地区は、旧領事館や教会などの洋風様式建築、上下和洋折衷建築の町家など歴史的な建造物が立ち並び、函館特有の坂道の景観とともに、異国情緒漂う町並みを形成しています。函館市は函館らしい歴史と文化を表現している景観を有する区域を「都市景観形成地域」とし、現在も明治、大正、昭和初期に建築された和風、洋風および和洋折衷建築様式などの建造物が多く残されている地区を「重要伝統的建造物群保存地区」として、特色ある町並み景観の保全に努めています。特に、都市景観形成地域は「函館発祥の地」として、開港以来の歴史的遺産や特有の文化の蓄積が多く見られます。西部地区には歴史が色濃く残る町並み散策や、函館山の夜景鑑賞、函館港沿岸に形成された商業地区ベイエリアでの買い物などを目的に、毎年多くの観光客が国内外から訪れています。



函館市元町 代表的な洋風建築様式 「旧函館区公会堂」



函館市末広町 映画やCMのロケなどでたびたび登場する 「八幡坂」

美食の街 函館で、地域資源の価値を再認識する

函館では、この西部地区を舞台として毎年春・秋の年2回、西部地区的地域資源を有機的に組み合わせた「食」イベント、「函館西部地区バル街（以下、バル

街)」が開催されており、地元の函館はもとより道内外から毎回4,000名を超える参加者を集めています。バル街は、2004年2月開催「2004スペイン料理フォーラム in Hakodate」で、会を彩る関連イベントとして実施されました。フォーラムは、函館市内でスペイン料理レストランを2軒営むオーナーシェフ深谷宏治氏が、スペイン料理の格式と認知度を高めるために開催したもので、バル街は自身が料理修行で滞在したスペインバスク地方での経験を基に考案されました。スペインでは1日に何度も「バル (BAR)」に立ち寄り、飲食や歓談を繰り返す生活文化の習慣があり、西部地区内に広がる飲食店での飲食をスペインの食文化になぞらえて開催されました。そのアイデアが好評を博し、2回目以降は単独開催でのイベントとして実施され、現在までに38回開催されています。バル街とは、「バル」と「街」を組み合わせた造語で、イベントに参加する西部地区の飲食店をスペインのバル (BAR) に見立て、参加者は配布されるイベントマップとチケットを片手にその中から好きなお店を「はしご」することで、西部地区の町並みも眺めて歩くことも楽しみ、散策を通じてまちの良さを自然な形で再認識してもらうことがイベント趣旨に込められています。このイベントは深谷氏をはじめとする函館市内を中心とした飲食関係者や印刷業者など多彩な顔ぶれにより、「函館西部地区バル街実行委員会」を構成して自主的にイベント運営されています。



函館市末広町 スペイン料理レストラン 「上下和洋折衷建築の町家」

かつて、西部地区は函館の中心地であり、日本有数の繁華街としても知られていましたが、まちの基幹産業衰退とともに郊外に多くのショッピングセンターが新たに建設されています。陸繫島と陸繫砂州上に市街地

が形成される函館の地形特性により、人の流れが西から北東へ移動したため、人口の郊外化が進み、西部地区はかつての賑わいを失い、地元の人があまり訪れない「旧市街地」と化してしまいました。伝統ある西部地区をスペインのバルに見立て、「飲み」・「歩き」を徹底的に楽しむユニークなイベントのバル街は、そのコンセプトが高く評価され、2006年5月に中小企業庁より「がんばる商店街77選 (アイデア商店街部門)」に選定され、同庁パブリシティをはじめ、さらに多くの媒体によりイベントの取組みが広く告知されました。2009年4月には、第11回バル街に併せて「世界料理学会 in HAKODATE」が開催され、1年半に一度のサイクルで国内外から腕利き料理人が集うイベントも始まりました。その後、2017年11月には、公益財団法人日本デザイン振興会が運営する「グッドデザイン賞」において、バル街は「2017年度グッドデザイン特別賞 (地域づくり)」に選定されました。「バル」と名のつく「食」イベントは全国各地に広がり、このイベントのスキーム自体も全国から注目を集めています。バル街開催時は、同様のイベントを計画するため、道外から視察を兼ねた参加者も訪れます。人気店では行列ができ、入店の順番を待つ間に初対面ながら参加者同士で情報交換が行われ、イベントを企画運営する実行委員会、参加店舗および参加者などによる一体感も生まれます。函館発祥のバル街は、地域を活性化させるための一手法として、いわば無形の地域資源であり、今やバルスタイルのイベントで「生きた教科書」ともいえる存在です。



バル街 イベントで振る舞う生ハムを切る「深谷宏治氏」

バル街に参加する函館国際ホテルでは、木村史能総料理長が函館の海で生育する「ガゴメ昆布」はじめ、「アカモク」「ダルス」など、それまであまり食べる習慣がなく「厄介者」とされ、一般に流通しなかった未利用の海藻にも注目して積極的にメニュー開発し、レストランでは朝食ブッフェやグランドメニューにも登場します。これまで学生を連れたフィールドワークや、スペインバスク地方ビルバオから北海道視察団を迎えた際も、海藻メインの特別採譜を組んでいただき、皆その食感や味わいに感動して舌鼓を打ちました。



函館国際ホテル レストランアゼリア 「海藻を多用した薬膳中国料理」

このほか、旧市街地といわれる函館西部地区では、近年、古民家や歴史的建造物をリノベーションして、カフェやレストランなどの飲食店、ホテルやゲストハウスなどの宿泊施設として利用される建造物が増えてきています。今年夏には、以前バル街の会場として訪れた「旧ロシア領事館」がホテルとして見事に改修され、坂道に聳える館が歴史の厚みを感じるとともに、至福のひとときが紡がれる銘宿に生まれ変わりました。



函館市船見町 旧ロシア領事館 から Refine openした「ホテル百林」

日本一元気な漁師町 鹿部を歩く

函館のとなりまち鹿部町では、昆布とタラ、帆立、ホッケやカレイをはじめ、前浜で揚がる多種多様の豊かな海幸に恵まれ、地下から勢いよく「お湯しぶき」が噴き出す間歇泉があるまち。まちは水産業と前浜で水揚げされた新鮮な魚を活かした水産加工業、それら海幸と温泉などの地域資源を活かした食と観光が基幹産業となっています。鹿部の町章には、まちの歴史を紡いできた特産品の「昆布」と「温泉」が描かれています。現地を訪れると、雄大に聳える駒ヶ岳と視界いっぱいに広がる噴火湾の美しい大海原に心が洗われます。



鹿部町 「鹿部漁港から駒ヶ岳を挙む絶景」

まちの歴史は古く、およそ420年前に現在の青森県から良質な昆布を求めて北海道に渡ってきた漁業者が、昆布をはじめ海藻が繁茂するこの地で暮らしたのが町としての歴史の始まりといわれています。その後、永年の時を経て1924（大正13）年に「しかべ間歇泉」が発見されました。その間歇泉発見から僅か5年後の1929年6月には、駒ヶ岳が大噴火し、一面焼け野原となり大惨事に見舞われました。しかし、復興後も変わらぬ勢いで噴き出し続ける間歇泉は町民を勇気づけたともいわれています。町中どこを掘っても軽石が出て、畑作には向かない土地といわれましたが、2010年に地元企業社長や町職員などが「鹿部町製品開発研究会」を立ち上げ、この「厄介者」とされてきた軽石に目をつけ、北海道立工業技術センター協力のもと、軽石を活用する研究を重ね、鹿児島や和歌山で造られる干物「灰干し」を参考にして、近海の鮮魚から独自の美味しさをもつ「軽石干し」を開発し、ブランド化にも成功しました。



鹿部町 「軽石干し、干物造り用に粒状にされた軽石」



鹿部町 「道の駅 しかべ間歇泉公園」



浜のかあさん食堂 「しかべプレミアムたらこ御膳」

2016年3月、北海道新幹線開業に合わせ、町内外からの集客を目指しオープンした道の駅「しかべ間歇泉公園」では、まちの水産加工品や土産物販売に加え、鹿部漁業協同組合女性部の皆さんが経営する「浜のかあさん食堂」があります。まち特産品のたらこ一腹を載せたごはん、前浜産の旬の魚をまるごと一匹煮付けと海鮮の味噌汁に小鉢がセットされた御膳が提供され、豪快にいただけるたらこはもとより、他の店では食べられない味わいのふんわり柔らかな煮付けが人気を博しています。このほか、この公園では観光客自身が地元の魚介類などを水蒸気で蒸して、その場で食べる「温泉蒸し処」や、地元の海産物を材料にして調理実習ができる体験棟も用意されています。かあさんたちが先生となり不定期に開催される料理教室では、楽しい歓談とともに魚を三枚におろし、昆布の炒め物などを作る体験にはファンが多く、ハワイやグアムなど海外からも訪れ、リピーターとなる観光客もいます。

鹿部町をあとにして道南旅のエピローグを飾るのは、JR大沼公園駅前にある老舗の和菓子店「沼の家」が造る「大沼だんご」です。創業120年を迎える同店は、串にさされた団子ではなく、折り箱に敷き詰められたみたらしと餡子、みたらしと黒胡麻の組合せた宝石箱。札幌行きの列車に乗り込み、柔らかく優しい味わいの団子を一粒一粒噛みしめながら、函館や鹿部でお世話になった皆さんとの楽しい歓談や、目に焼きつく鹿部の美しい大海原と雄大な駒ヶ岳の絶景を振り返り、旅の余韻に浸り、帰途につくのが私の道南旅の定番です。

道南で地域資源の価値を再認識し、付加価値をつけられた「食」との出会い溢れる旅をしてみませんか！



七飯町 大沼公園駅前にある沼の家 「元祖 大沼だんご」