

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8話

「日高」

遊佐 順和 (ゆさ よりかず)

公立大学法人旭川市立大学 地域創造学部地域創造学科 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、日本ファイルコン株式会社、池協会計事務所、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、旭川市工芸センター運営委員会委員、旭川市国際交流委員会委員、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。



今回は日本有数の軽種馬産地の日高をご紹介します。日高管内では、例年ゴールデンウィークが近づき桜並木が見頃を迎えると新ひだか町（旧静内町、旧三石町）の二十間道路がつとに有名で、来訪者は雪解け後の土の香りと美しい桜並木に魅了され春の息吹を感じます。馬産地として名高い日高では、日高町から浦河町までの国道が「^{ゆうしんろうまんかいどう}優駿浪漫街道」と称され、名馬を育てる多くの牧場を見ることができます。今年2月末、日高自動車道が新冠町まで延伸し、日高はより身近になりました。

日高は太平洋の大海原、見事な屏風のように聳え立つ日高山脈など、^{ふうこうめいび}風光明媚で野性味溢れる土地柄。私にとっては、大学時代の部活の引退合宿で日高山脈の^{りょうせん やぶこ}稜線を藪漕ぎして縦走した思い出の地でもあります。

これまでたびたび通う新ひだか町では、豊富な海山の幸が調理された料理を最上階のレストランでオーシャンビューを借景に食事ができるホテル、日高食財にこだわり創作料理を提供する飲食店も数多くあります。今回初めて訪問したカフェは、^{しつろ}設えや器にこだわりと温かみが溢れ、店主は海のクリーン活動にも取り込まれ、まちをととても大切にされるphilosophyを感じました。



新ひだか町 二十間道路の桜並木と馬産地の広大な牧場
(写真提供：新ひだか町役場総務部企画課)



静内吉野町 静内エクリプスホテル「朝食、日高つぶめし」



静内山手町 温かい雰囲気のスィジジィcafe「看板、店内設え」



静内御幸町 居酒屋あま屋 昇三「店舗外観、昆布のアヒージョ」

豊かな素材を育む食財宝庫の新ひだか町

胆振地方からえりも岬にかけて海岸線沿いに伸びる国道沿いには、昆布漁の時季を迎えると「この先 昆布作業中 安全運転をお願いします。」という看板が随所に立てられ、昆布産地ならではの風物詩を感じます。

日高は道内の主要な昆布産地であるとともに、非常に優れた「食」が育まれる食財宝庫でもあります。「磯貝嘉市商店」では、豊かな海で生まれた天然昆布から出汁素材の昆布はもとより、昆布の特性を活かした調味料や昆布漁師の朝メシ「あらいそまる」と称した日高昆布豚まんが話題を集めています。「ファームホロ」は、幌村建設（株）が建設業の傍ら、2005（平成17）年に創業し、アスパラガス栽培を本格的に開始しました。現在、道内の人気飲食店はもとより、首都圏にあるミシュラン星付きレストランや天麩羅屋、国賓をもてなす某高級ホテルなどで永年にわたり重用されるほか、道内外の物産店でも販売されています。「まつもと牧場」では、日高昆布を配合したミネラル豊富な飼料により飼育された和牛から良質な牛肉が誕生し、首都圏の有名ホテルはじめ数多くの飲食店で幅広く支持を得ています。



三石越海町 磯貝嘉市商店
天日干しされた「三石昆布」



三石蓬栄 ファームホロ
春の恵み「アスパラガス」
(写真提供:ファームホロ)



三石川上 まつもと牧場
日高昆布を配合した飼料で良質な肉を生産「看板、牛舎の親子牛」



名馬産地と映画文化の情緒が薫る浦河町

浦河町には馬産地ならではの銘宿「うらかわ優駿ビレッジAERU」があります。吹き抜け天井の広々とした間取りの客室からは雄大な日高山脈を見つめ、ゆったり寛ぐことができます。館内には中央競馬で活躍した名馬達にちなんだ特別室や、馬好きな方には興味深いディスプレイなども数多く用意されています。場内では愛らしい馬と触れ合い、ホーストレッキングや引き馬体験もでき、馬や自然と一体になれる非日常の心安らぐひとときから、とても快適なステイが楽しめます。



浦河町西舎 うらかわ優駿ビレッジAERU「施設外観、特別室」

まちの中心街には、かつて多くの飲食店が軒を連ねた「浜町通り」の一角に1918（大正7）年創業で道内最古の映画館「大黒座」（館主 三上雅弘氏）があります。四代にわたり単館映画館を守り、日高の地から情緒豊かな文化を発信するとともに貴重な存在です。取材時、久しぶりに上映中の作品を鑑賞しました。実話に基づき制作された作品は心の琴線に響き、多くの感動をもたらし、涙を拭いながらの作品鑑賞となりました。こうした芸術文化を鑑賞し、心や文化を育むことのできる「場」の大切さを改めて感じ、永年にわたり地元ははじめ多くの方に愛され続けてきたこの映画館の灯をいつまでも絶やしてはならないと強く想いました。



浦河町大通2丁目 大黒座「店舗外観、上映作品ポスター」

豊かな食文化を堪能できるまちの味わい

映画館大黒座のすぐ近くには、永年にわたり町民からこよなく愛され続ける老舗洋食店があり、訪問した日も地元のお客様でとても賑わっていました。まちの中心街から少し足を伸ばして、かねてより気になっていた浦河のソウルフード「かつめし」も元祖の店舗でいただきました。その夜、飲食店街から離れた住宅街の一角で、東京の高級住宅街で静かに佇むような上質な雰囲気がある漂う寿司店を訪ね、粋な大将が地物ネタにこだわる握りや地魚の焼き物や和え物と出合えました。このほかにも、豊富な魚種が水揚げされる港町の浦河では、豊かな海山で育まれた食財を独自の調理方法で提供されている個性豊かな飲食店が数多くあります。



浦河町大通3丁目 愛され続ける老舗洋食店「サフランドル」



浦河町堺町東 絶品のソウルフード「かど天 かつめし」



浦河町堺町西 地魚にこだわる上質な食事処「鮭かわ」

まちを豊かに彩る鈴なりの夏イチゴ

浦河町や様似町は豊かな海幸に加え、「すずあかね」という夏秋採り品種の夏イチゴ生産地として知られています。このイチゴ生産は、2003（平成15）年に浦河町とひだか東農協が、バブル経済崩壊後に農業経営多角化の一環として目をつけスタートしました。冷涼な気候を生かした環境での栽培は、酸味が強く、果皮が硬めで日持ちが良いイチゴを育み、今や同品種の生産では日本一となりました。長距離輸送にも耐えられることから、主に加工用として生産、各地へ出荷されています。浦河町の若手生産者の一人、菅農園の菅正輝氏は自園の生産販売に加え、町内やとなりまち様似町の生産者等とも連携しながら、イチゴによる特色ある産地づくりにも精力的に取り組んでいます。



浦河町向別 うらかわ菅農園「苺畑、札幌 佐藤堂本店 苺パフェ※」
（※ 夏場、菅農園のイチゴがパフェやほかのメニューに登場します。）

えりも町の漁師が取り戻した豊かな海の恵み

日高南端の風極のまちえりも町では、かつて開拓者が燃料を求め木を切りまくり砂漠化してしまった浜を、漁師の皆さんが力を合わせ半世紀以上にわたり植林活動を続け、豊かな緑と昆布や海幸を取り戻した大切な浜があります。日高管内では昆布の水揚げが最も多いえりも町では、えりも漁協女性部による昆布や未利用魚の普及の取り組みや、昆布漁と短角牛飼育で半農半漁に取り組む生産者が牧場の一角に設けた短角牛を味わえる食事処「守人」もあります。2022（令和4）年秋、スペインバスク州ビルバオ市より北海道視察のため公費来日したシェフ等をお連れして、こうしたえりもの浜や生産者の皆さんを訪ね歩きました。シェフ等とともに

生産者の皆さんとの懇談や再生された浜の視察を通じて、豊かな食をいただけることの有難みや、海を育む森の大切さを改めて感じました。シェフ達は訪問した漁師宅で食事を振る舞ってくださったことに感謝の意を込め、えりもの海幸で見事なバスク料理を創作しました。僅かな時間で完成した料理はもとより、息の合うプロ集団のチームワークも非常に素晴らしいものでした。その調理シーンや、でき上がった料理に感激する漁師さん等からは、『いつも通りのうちの鮭や昆布だけど、こんな料理ができるんだっ!』と感極まる歓声をあげられました。その瞬間、コロナ禍の二年間にわたる受入れ準備の苦労は吹き飛び、人の縁と感動を紡ぐ「食」の大きなチカラを改めて感じました。



えりも町えりも岬 百人浜「案内板、えりも国有林の植林」

ミシュランのシェフ達を唸^{うな}らせたスペシャルティ

ビルバオのシェフ等とともに日高を旅した際、平取町長を表敬訪問後、昭和レトロな雰囲気が漂う喫茶店に昼食で立ち寄りました。平取町特産のトマト、地元産の人参やブランド豚が日高昆布の出汁をベースに調理されたカレーライス「ジュシートマ豚カレー」を食べると、5人のシェフが一斉に『OISHII』と歓声をあげました。同店が永年作り続けるスパイスと日高昆布の出汁をベースとしたまるやかなカレーは、まさにプロシェフ達を唸らせるスペシャルティでした。



平取町本町 喫茶モンブラン「ジュシートマ豚カレー」

日高旅のエピローグを飾る心洗われる海カフェ

新冠町の国道沿いには太平洋の大海原を一望でき、日没まで営業するとても素敵なカフェがあります。店舗では、豊かな食や文化、奥深い自然美を堪能した後、旅路のエピローグで懐深き日高旅の余韻に浸れます。夕焼け限定セットをいただきながら、日没までゆっくりと流れる時間に静かな海を見つめ、心洗われるひとときを過ごせる素敵な空間です。食・文化・自然の懐深き日高をゆっくり堪能する旅に出てみませんか!



えりも町えりも岬
昆布漁師川崎家「振る舞い膳とシェフ達のバスク料理」



えりも町東洋 高橋牧場 守人「店舗外観、短角牛の焼肉セット」



新冠町大狩部 椿サロンタ焼け店
「店舗外観、オーシャンビューを借景にいただく夕焼け限定セット」