

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14話 「胆振」

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、日本フィルコン株式会社、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長、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。



今回は北海道中南部に位置し、太平洋に面して東西に広がる胆振管内のなかから苫小牧市、白老町および室蘭市をご紹介します。管内には北海道の海の玄関口として本州と道内を結ぶフェリー航路と全国トップ3に入る規模の取扱貨物量を誇る苫小牧港、空知地方で採掘された石炭の積出港を担った歴史をもつ室蘭港を擁しています。さらに、胆振は新千歳空港に隣接し、鉄道や高規格道路など交通の要衝であるロケーションを生かし多様なものづくり産業が集積しており、温暖な気候にも恵まれ海山の幸も多い地域でもあります。

製紙工場が築いた企業城下町“苫小牧”

胆振管内の中核都市・苫小牧市では、1910（明治43）年に操業開始された王子製紙株式会社苫小牧工場が、わが国最大の製紙工場としてまちの経済発展を大きく牽引し、企業城下町を形成してきました。国内外から高い評価を受ける関連会社の王子サーモン北海道工場直営店では、近年カフェコーナーを設け、できたてのスマークサーモンやワインを味わうこともできます。

老舗菓子店「三星」は、創業時は苫小牧駅近くにあります。周辺には王子製紙の丸太積み作業所がありました。初代社長が苫小牧ならではの菓子創りを模索するなか、丸太作業現場で労働者が丸太に括りつけた網を引き揚げる際のかけ声「よいとまいたァ」をヒントに、ロール状に巻いたカステラを丸太に見立て、苫小牧や勇払原野に自生するハスカップをジャムにしてお菓子塗りした銘菓「よいとまけ」が誕生しました。この銘菓には地域の産業と豊かな恵みが表現されています。



王子製紙苫小牧工場
まちのシンボル200mの集合煙突



有明町2丁目 王子サーモン北海道工場直営店
「店舗外観、北海道大雪サーモンのフリップ、店内イートイン」



糸井141 三星「銘菓よいとまけ、本店でのイートイン」
（銘菓よいとまけ写真提供：株式会社三星 企画広報課）

豊かな文化薫る正統派の老舗洋食堂

苫小牧には、2019（令和元）年8月に創業100年を迎えた老舗洋食堂「第一洋食店」があります。同店は王子製紙苫小牧工場創業による苫小牧の近代化と歩みを重ね、市内に初めて洋食文化を広めました。2019（令和元）年7月16日～9月16日、苫小牧市美術博物館で同店100年の歩みが特別展として紹介されました。創業者の山下十治郎氏は横浜グランドホテルで修業を重ね、フランス料理の原点を研鑽後、札幌の豊平館や苫小牧の王子倶楽部の料理人として腕を振るった後に、独立開業されました。現在三代目店主の山下明氏は、創業時からの味を料理レシピではなく、舌やソースの色で覚えた味を今日まで受け継いでいます。同店看板メニューのビーフシチューは、仕込み段階から2週間あまり時間をかけて調理されたもので、口の中でとろける牛頬肉はほかの店では味わえない絶品です。正統派の各種料理に加え、多くの文化人がデザインした民芸調の設え、格調の高い椅子やテーブルなどの什器やMENUに至るまで、審美眼が磨かれる至高の空間で贅沢なひとときがゆっくりと紡がれます。



錦町1丁目 第一洋食店「苫小牧市美術博物館「特別展ポスター」、看板メニュー ビーフシチュー、MENU、格調高き店内設え」
※ レトロで落ち着いた佇まいと、歴史の厚みを感じる店内

全国一のホッキ貝水揚げ量を誇る苫小牧では、漁港近くの食堂でホッキカレーを看板メニューにする店が立ち並び、行列のできる店舗もあります。港の近くで静かに佇むビルの一角に、若き店主末永健太氏が営む心とみ落ち着く喫茶店「豆の木」があります。同店は1975（昭和50）年に健太氏の伯父が開業した店を祖母と母が譲り受け営業されていましたが、一度閉店して別な店舗が入っていた店を、2023（令和5）年暮れに健太氏が母たちの想いを継ぎ10年ぶりに再開した、若き店主の熱い想いと柔らかな温かみが溢れる素敵な店です。



汐見町1丁目 喫茶豆の木「店舗外観、珈琲豆のオブジェ」

北海道を代表するブランド牛のまち“白老町”

胆振管内のほぼ中央に位置する白老町は、風光明媚な景観と豊かなブランド食に恵まれたまちです。2008（平成20）年7月開催の「北海道洞爺湖サミット」では日米首脳会談後の晩餐会に利用され、全国的に高い評価を得るブランド牛「白老牛」が注目を集めています。このほか前浜で水揚げしたスケトウダラを新鮮なうちに加工する「虎杖浜たらこ」や、鶏卵なども代表的な特産品となっています。町内には牧場に焼肉レストランを併設し、和牛の生産から加工品製造、飲食店での提供まで6次産業化に取り組む生産者も多く、生産現場で新鮮な和牛をじっくり堪能することができます。



栄町1丁目 和風炭火焼きステーキハウス 牛の里
「店舗外観、焼肉セットの白老牛」※ 町内牧場で生産された新鮮な和牛を、JR白老駅から歩いて行ける店舗で食事や購入ができます

白老ならではの「食」を通じてまちの豊かさを体感

まちなかに、永年にわたり多くの町民がこよなく愛し、非常に個性的な居酒屋「ファミリー居酒屋 河庄^{かわしょう}」があります。先代河崎光典氏^{かわさきみつのり}が野山に分け入り、自ら採取した山菜や川魚を調理する滋味豊かな料理^{みくにゆたか}が食卓に上ります。現在は顧客だった三国豊夫妻が店を事業承継し、先代の味を多く引き継ぐとともに新たなメニューも創作し、多くの利用者から愛されるまちの銘店として白老の食の豊かさを表現しています。河庄の近くには、2009（平成21）年に地元の高齢者が開業した「しらおいグランマ」があります。現在は、海外在住歴^{はやしけいすけ}があり、さまざまな経歴をもつ林啓介氏がオーナーとなり、スタッフのみなさんが永年の生活経験と知恵を存分に発揮され、地元の海山の幸がもつ美味しさを引き出し、真心こもる調理によりほっこりと心温まる美味しい料理の提供や、大漁旗のリメイク品が販売されています。

このほか、たらこと温泉名所として知られる白老西端の虎杖浜には、高台に名湯と地元産の幸を堪能できる銘宿があります。大海原を見つめ都会の喧噪^{けんそう}を忘れ、心洗われ非日常の至福のひとつを紡げる湯宿です。



大町2丁目 ファミリー居酒屋 河庄
「店舗外観、天然きのこ16種の名物料理「きのこ鍋」」
※ 山菜、川魚、鍋など、ここでしか味わえない数々の味があります



大町3丁目 しらおいグランマ「野草茶（よもぎ、どくだみなど11種類の山野草のお茶）、地元産食材で作ったお弁当のおかず、林オーナー企画 ノンシュガー生チョコレート（ハチミツ、イチジクなど4種）」



虎杖浜289 心のリゾート 海の別邸ふる川
「施設外観、料理長が渾身の想いで造る舟盛り」
※ 欧州大使館で腕を振った経歴をもつ三浦料理長

日本の近代化に貢献した産業のまち“室蘭”

室蘭は1872（明治5）年に室蘭港開港、1892（明治25）年に鉄道開設、1894（明治27）年に特別輸出港の指定を受け、空知地方からの石炭積出港として栄え、北海道、日本の近代化に大きく貢献し、関係諸施設は日本遺産「炭鉄港」の構成文化財となりました。現在、室蘭は製鉄・鉄鋼など重化学工業が盛んな「ものづくりのまち」として、道内の代表的な港湾、産業都市の一つとして栄えるとともに、近年は「工場夜景」やドラマや映画のロケ地としても注目を集めています。炭鉄港の構成文化財の一つでもある「旧室蘭駅舎」は、1912（明治45）年に建てられた道内最古の木造建築の駅舎で、このほかにも市内には地場産業で栄えたまちの記憶を物語る趣深い建築物が点在しています。



海岸町1丁目 旧室蘭駅舎
※ 国登録有形文化財



測量山展望台からの眺望
日本製鉄の製鉄所室蘭地区

炭鉄港めしと老舗銘店を歩き紐解くまちの食文化

室蘭には永年にわたり製鉄所で働く労働者に愛され、まち独自の名物グルメとして広まった「室蘭やきとり」があります。名前はやきとりですが、肉は鶏ではなく豚肉が使用され、豚肉と相性の良い玉葱^{たまねぎ}が間に挟まれ、甘辛いタレを絡めた串に洋辛子をつけていただきます。もう一つ、室蘭ならではのグルメとして濃厚なスープの「カレーラーメン」があります。室蘭地域の半数以上のラーメン店がご当地ラーメンとして提供し、さらなる普及と室蘭の活性化に向けて、2006（平成18）年に「室蘭カレーラーメンの会」が発足されました。

室蘭港の開港以来、長い歴史を刻んできた中央町には、創業100年を超え歴史の厚みと情緒を感じる老舗の飲食店や菓子店があります。まちなかの歴史的建造物や老舗店を見つめながら商店街を歩いていますと、かつて百貨店があり商店街も大賑わいだったころの面影を醸して趣深く佇むレトロな純喫茶や、店名にかつての町名を付けているカフェもあり、賑やかな室蘭の往時に想いを馳せながらまち歩きを楽しめます。



中央町2丁目 鳥辰本店

「店舗外観、炭鉄港めし 室蘭やきとり※」

※ 豚肉に玉葱を挟み甘辛タレを絡めた豚串を洋辛子でいただく今や全国的に知られる「室蘭やきとり」は、2026年2月文化庁より地域に根ざす食「100年フード」に登録されました



中央町2丁目 味の大王本店

「店舗外観、炭鉄港めし「カレーラーメン」」

※「室蘭カレーラーメンの会」味の大王本店 店主小柳富資氏が市内の店主たちに声がけ、北海道第4の味を目指して発足されました



中央町2丁目 純喫茶すずや「店舗外観、店内設え」

※ 往時の面影を感じる優雅な設えのシャンデリア



中央町2丁目 天勝本店「店舗外観、絶品の天井」

※ 1920（大正9）年創業、市内の老舗飲食店



中央町2丁目 大町カフェ「店舗外観、珈琲」

※ 店名に旧町名「大町」の名残ある街角の喫茶店



中央町2丁目 富留屋本店「店舗外観、各種銘菓」

※ 1898（明治31）年創業、市内最古の老舗菓子店

創業当時から続く「蝦夷の華（昆布菓子）」はじめ、永年続く多くの菓子があります（各種銘菓の写真提供：お菓子の富留屋）