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15話
「檜山」

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、日本フイルコン株式会社、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、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。



今回は北海道南西部に位置し、日本海に面した檜山（ひやま）管内の江差町、奥尻町および厚沢部町をご紹介します。檜山管内は古くから日本海の豊かな海に恵まれる漁業、永年にわたり栽培が続く農業や、島ワインの醸造など、この地域ならではの独自の生産活動が数多くあります。また、管内中心地の江差町は北前船交易と深い関わりをもち歴史的建造物に加え、郷土芸能など歴史を紐（ひも）解く有形、無形の貴重な文化遺産が数多く残っています。

ニシンの繁栄が息づく町“江差町”

江差町は江戸時代から明治時代にかけてニシン漁やその加工品の交易により繁栄し、町なかの「いにしえ街道」には、今なおニシン交易を担った商家が屋号を掲げる切妻屋根の家が建ち並び、江戸時代から伝承される文化が連綿と息づき情緒溢（あふ）れる「歴史の町」。2017（平成29）年4月、この町並みは町内の歴史的建造物やかもめ島、江差追分や姥神大神宮渡御祭（うばがみだいじんぐうとぎょさい）などの伝統とともに、日本遺産「江差の五月は江戸にもない－ニシンの繁栄が息づく町－」に認定されました。江差町はNPO法人「日本で最も美しい村連合」にも加盟し、地域資源を生かして将来にわたる美しさと誇りを持ち、自立した地域づくりを推進しています。





姥神町　いにしえ街道「姥神大神宮、街道案内図」
※ 2001（平成13）年5月、「姥神大神宮渡御祭」は第1回選定 北海道遺産に選定されました





姥神町　いにしえ街道「歴史を感じる町並み」
※ 一軒一軒、趣深く情緒溢れる家屋が佇（たたず）んでいます



上野町　対鴎館（たいおうかん）から望むかもめ島
※ 天然の防波堤となり港を守るとともに、交易船の停泊港としても歴史を積み重ねてきた島





中歌町　江差町郷土資料館（旧檜山爾志（にし）郡役所）「施設外観、資料館付近から望む「いにしえ街道」」

いにしえ街道には、能登商人が移住して建てた商家でにしん蕎麦のルーツといわれる横山家（現在休館）、近江商人が建てた商家旧中村家（見学可能）をはじめ情緒ある家並みが続きます。街道の中央あたりにある土蔵「喫茶＆軽食 香」では、店内の壁に「北前船文化の江差港」や「江差節」などを解説した大型パネルや町の古写真が展示されています。レトロで温かみ溢れる空間でゆっくりと寛ぎ、珈琲や甘味をいただきながら町の歴史をじっくり見つめることができます。

江差町には道民のソウルフードで糸きりの丸缶羊羹の老舗菓子店「五勝手屋本舗」（1870（明治３）年創業）があります。永年受け継がれるこの羊羹には、北前船により砂糖が日本海を北上した足跡を辿ることができ、銘菓を通じて食文化の歴史に触れることもできます。



中歌町　旧中村家住宅
国指定 重要文化財





中歌町　喫茶＆軽食 香
「店舗外観、珈琲と汁粉、江差町の歴史的な展示物」





新地町　そば処 八寶
「にしん蕎麦」



本町　五勝手屋本舗
「江差銘菓 五勝手屋羊羹」

新鮮で豊富な魚貝類に恵まれる宝の島“奥尻町”

奥尻島は四方を海に囲まれ、離島振興法に基づき、礼文島・利尻島などとともに離島地域の指定を受け、北海道内では利尻島に次いで２番目に大きな島です。古くから漁業が盛んで明治末期まではニシン漁が主体で、近年はうにやあわびを中心とした豊富な魚介類に恵まれ水産業が基幹産業となっています。島はブナの原生林で６割以上が覆われて、水資源の豊富な環境で良質な奥尻の水「カムイの水」とミネラルや塩分を含んだ潮風を浴びた牧草を食べて育つ稀少な黒毛和牛「おくしり和牛」も島の貴重な食財です。こうした海山の幸や、豊かで奥深い自然美を活かした観光業は水産業に並ぶ島の基幹産業として期待され、奥尻島の魅力を発信し、島を支える大切な産業となっています。



奥尻　鍋釣岩
※ 奥尻島観光のシンボル



球浦　奥尻町営牧場
「おくしり和牛」





奥尻島と江差、札幌（丘珠）、函館を結ぶアクセス
「江差港のフェリー、丘珠空港より奥尻行きの機体」





奥尻港　イタリアン料理屋 Bella Vista
「窓辺から奥尻港を望む店内、海幸の豊富なパスタ」

青苗地区で見つめる北海道南西沖地震の記憶

1993（平成５）年７月12日夜、北海道南西沖地震の発生時、まだ駆け出しの社会人でしたが、報道で見る甚大な被害をもたらした大地震の様子は非常に衝撃的でした。それから30余年を経た今回の奥尻島取材では、最初に訪問したいと考えたのが「奥尻島津波館」でした。地震で受けた被害の様子を理解したうえで、みなさんが大変な困難を乗り越えた力に想いを馳せて島を歩くべきと考えました。滞在中はお世話になった木村博昭様より、当時の様子をつぶさに解説を受けながら島を巡りました。このほか宿泊先の森田吉紀ご夫妻、連日お世話になった食事処の女将さんからも復興に係る取り組み、現在取り組まれる観光業の内容や奥尻島の魅力を教えていただきました。みなさんの温かみに触れ、改めてゆっくり島を再訪し、今回訪問できなかった場所も含めて訪れたいと感じています。



青苗　徳洋記念緑地公園
「奥尻島津波館施設外観、時空翔 ※」
（※ 1993年 北海道南西沖地震犠牲者慰霊の碑）



青苗　素泊まり民宿 島じかん
※ ゆったりした間取りの心地よき銘宿



「店舗外観、ホッケやサクラ貝など豊かな海幸の定食」



青苗　お食事処 潮騒
※ 創業50年の老舗食堂

奥尻島でのブドウ栽培とワイン醸造へ夢の挑戦

奥尻島には国内で稀少な「島ワイン」があります。このワインは日本海の海風と太陽を浴びて育まれた、ミネラル豊富な奥尻島のブドウを島内で醸造したすっきりとした味わいです。この事業は1993（平成５）年の北海道南西沖地震復興策の一環で、株式会社海老原建設が通年の雇用確保を目的に、99（同11）年に島で自生する山ブドウの植付から始まりました。その後、荒地を開墾した畑で、2001（同13）年にワイン用品種の栽培を開始し、08（同20）年ワイナリー開設にあわせ、株式会社奥尻ワインを創業。多くの困難を乗り越え、現在27haで７種のブドウを栽培し、９種類のワインを年間65,000本製造しています。同社はワインを通じた奥尻高校との協働事業にも取り組んでいます。

16（同28）年に道立から町立へ移管した同校では、17（同29）年度から「離島留学」を始め、道内外から多くの入学者を迎えています。島全体を学びのフィールドとして島の地域資源を理解し、活用する商品開発にも取り組んでいます。奥尻ワイナリーの畑や工場の見学、インターンシップを通じ同社の特徴を理解し、ワインボトルラベルのデザインも制作しています。



湯浜　株式会社奥尻ワイナリー　工場
「施設外観、空港付近青苗地区の葡萄畑、奥尻ワイン」
※ ワイン中央が奥尻高校生によりデザインされたラベル



赤石　奥尻高等学校
「校舎、化粧水碧/ao ※」
※ 奥尻高生のアイデアのもと奥尻島の細目昆布を原料として製品化された化粧水



世界一素敵な過疎の町“厚沢部町”

厚沢部町はジャガイモの品種「メークイン」発祥の地として知られ、1925（大正14）年に檜山農事試作場原種農場での試作以来、100年以上にわたる栽培歴があります。このほか良質な稲作、黒豆や立茎栽培によるアスパラガスなど各種農業や林業が盛んな町です。町は「世界一素敵な過疎のまち」をキャッチフレーズに掲げ、個性豊かで活力溢れる地域づくりを目指し、移住促進「ちょっと暮らし事業」や、2021（令和３）年11月には内閣府の一時預かり事業を生かした「保育園留学」など、他地域に先駆けた取り組みで自然豊かな厚沢部町の魅力を発信する事業に取り組んでいます。

例年夏に開催の「あっさぶふるさと夏まつり」のメインイベントでは、地元特産品「メークイン」を材料とするジャンボコロッケが揚げられ、参加者にこの特製コロッケが振る舞われます。町内の飲食店や製菓店ではメークインはじめ、厚沢部町特産の食財を生かした料理提供や産地ならではの銘菓が販売されています。

町内には創業130周年を迎える老舗食堂で前井敏弘（まえいとしひろ）氏ご夫妻（現在５代目）が、カレー粉と小麦粉だけでつくる名物「黄色いカレー」をはじめ真心込めて作る料理や、京都、横浜や札幌で腕を振るった宮川朝弘（みやがわともひろ）氏の店舗で素材のうま味を最大限に引き出す本格的な中国料理を堪能（たんのう）することができます。取材時、道の駅から黄金色に煌（きら）めく田園風景を見つめながら富栄地区～上里地区の国道を歩きました。富栄地区では、2023（令和５）年４月に地域活性化団体ＫＯＫＩＡ（富栄地区の女性農業者等）の皆さんが農家Caféをオープンし、厚沢部町を中心とした檜山産の豊かな食を通じ日々の生産活動に対する熱い想いを伝えています。





本町　お食事処前井食堂「店舗外観、黄色いカツカレー」
※ 1897（明治30）年創業、全国にファンを持つ老舗食堂





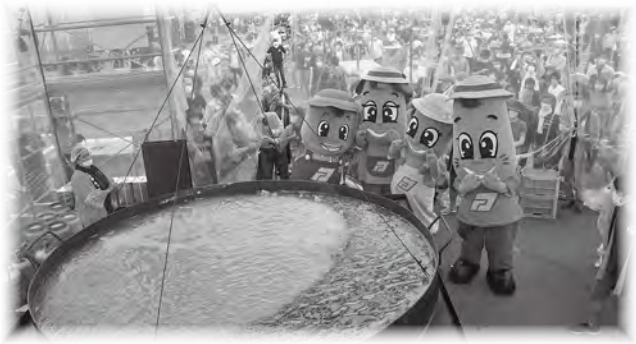
鶉町　厚沢部うずら温泉四季の宿 中国料理　彩風塘
「鮭炒飯セット、厚沢部のじゃがいも焼酎「喜多里」」
※ 熟練料理長の本格的な中国料理を堪能できます



道の駅　お休み処百姓屋
「あげいも、かたこもち
（米粉の餅）、厚沢部オリジナルメークインのコロッケ２種」



本町　厚沢部菓子工房くらや
「厚沢部産メークインや黒豆など地元の食財を原料とした各種和洋菓子」



第17回あっさぶふるさと夏まつり　巨大コロッケ
※ 2022（令和４）年７月23日開催の夏まつりで調理された「じゃんぼコロッケ」は279kgでギネス世界記録®認定
（写真提供：厚沢部町政策推進課）『広報厚沢部　VOL 704』





富栄　農家caféおむすびと田舎料理 むすび
「おむすびセット、店内の借景（店舗裏の田園風景）」
※ 女性農業者等が地元名産の食財で心と身体に優しい料理を提供（写真提供：おむすびと田舎料理 むすび）