

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1話

「札幌」

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、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。



今月より12回にわたり、北海道内の市町村で「食」をテーマとして地域を見つめ、そのまちの歴史や文化を紐解き、特徴あるまちのご紹介をさせていただきます。初回は道都札幌のまち歩きで見つけるまちの魅力です。

昨年、知り合いのコンサルタント会社社長より、「札幌カルチャーウォーク」という企画で食をテーマに文化的に楽しく学びながらまち歩きができるコースを考えて欲しいと依頼を受けました。札幌の「食」にはいろいろなコンテンツがありますが、今回は老舗料亭と喫茶店に注目し、由緒ある場所や路地裏を探訪してまちの記憶を辿ることで札幌の歴史や文化を紐解き、もう一度ゆっくりと訪ねたいと感じてもらえるようなまち歩きを提案しようと考えました。

老舗料亭を選んだ理由は、日本の伝統文化を継承する外観・内装など建築意匠や技などにも触れながら、北海道の海山が育む豊かな恵みが食卓に上り、会食を通じて食材のテロワール（土地の個性）に想いを馳せ、生産者に感謝の心を抱いて欲しいとの想いからでした。もう一つは、私たちが大切に守り、後世に継承すべき「和食」にも興味や関心を持って欲しいためです。

喫茶店を選んだ理由は、総務省家計調査（県庁所在地・政令指定都市を対象に実施）によれば、札幌市は大津市、京都市などに次いでコーヒーの年間支出金額が全国4位の都市であり、この背景には、北海道は冬が長く、自宅で過ごす時間も長い北国らしい土地柄を表わす嗜好品だと感じたことによります。

札幌の料亭文化を辿る

かつて札幌にはススキノを中心に料亭や割烹が軒を連ね、最盛期の昭和20年代後半には約50軒の店がありましたが、バーやクラブなどの登場により料亭はまたたくまに衰退してしまいました。ススキノ交差点近くにある南3条と南4条の間の仲通り「都通」には、かつて「いく代」「辰巳」など、札幌の代表的な名門料亭や見番（芸者衆の事務所）などが軒を連ねていました。この通りは昼夜を問わず三味線の音色が響き、とても華やかで賑わいある場所でした。現在のウインズ札幌A館あたり（南3条西4丁目）にあった割烹「いく代」は、昭和初期には札幌随一の売上を誇り、この通りは「一等小路」とも呼ばれていたそうです。現在、都通は往時をしのぶ面影を残し通りの両側にビルが建ち並び、克美ビルには札幌の代表的な老舗バー「Bar やまざき」をはじめ、各ビルに多くの飲食店があります。

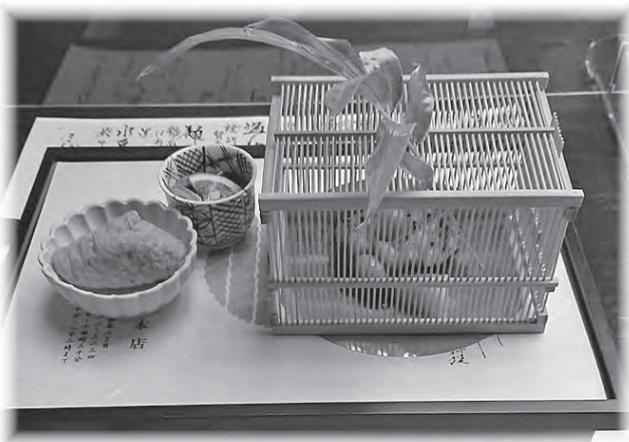
ススキノ交差点を南7条まで下ると、花街の象徴ともいわれた1945年創業の料亭「川甚本店」があります。昔ながらの佇まいを残す純和風建築の外観で、内装は



和風建築の代表ともいわれ、京都で生まれ古くから茶室や歴史的建造物などに使われてきた伝統的な土壁の聚楽壁で仕上げられ、こだわりある天然秋田杉をふんだんに用いた設えとなっています。外壁は高さ4メートルほどある木塀で囲まれた巖かで風格ある佇まいでスキノの風情を残しています。川甚本店では、こうした店舗の外観や店内の設えとともに、北海道産をはじめ旬の食材を板前料理で提供する料亭文化が今なお維持されています。

2013年12月、ユネスコ無形文化遺産の登録を受けた「和食：自然を尊重する日本人の心を表現した伝統的な社会習慣（食文化）」は、新鮮な魚介や野菜を用いて材料の持ち味を生かし調理されます。料理に加え、器の種類、盛り付けにも趣向を凝らし、季節感を重んじて調理される料理には、以下の特徴があります。

- ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重。
- ② 健康的な食生活を支える栄養バランス。
- ③ 自然の美しさや季節の移ろいを表現。
- ④ 正月などの年中行事との密接な関わり。



北海道は、この和食文化を支える代表的な出汁素材である「昆布」の9割以上を生産しています。料亭での食事は、店内の設えや前庭の四季折々の借景を堪能しながら食器を愛で、料亭ならではの情緒を感じ、地元産の出汁素材「昆布」により食材の持ち味を尊重し、季節感を生かした「和食」を体感することができ、心安らぐ優美なひとときが紡がれます。

このほか、川甚本店では北海道産の食材を生かした料亭ならではの食事とともに、芸妓による着物での立ち居振る舞いや踊り、三味線演奏、獅子舞の鑑賞など、札幌で継承されているお座敷の伝統文化（日本文化）を体感することもできます。川甚本店正面の南7条通から駅前通の南8条西3丁目に斜めに抜ける水路の形を残す「千両小路」には、かつて小路の両側に料亭や割烹が軒を連ね三味線の音色が響き、小路の折れ曲がるところに「千両」という名前の料亭があったことから小路の名前が付けられたそうです。札幌市内でこの十手のような形状をした路はここにしかありません。

これまで学生を連れ、優美な日本の伝統文化を学びながら、食卓から北海道が育む豊かな食材により地産地消を体感する会食を数回催しました。学生たちは、初めて足を踏み入れる巖かな雰囲気料亭に、最初は非常に緊張していましたが、店舗の外観、店内の設え、前庭の借景を見つめながら、日本の伝統文化に感動していました。その後から一品ずつ運ばれる料理や時季にちなんだ器を愛で、北海道の食材を中心にその素材の持ち味を生かした料理を堪能して舌鼓を打ちます。最後にお店より講話をいただき、料理はもとより料理人の食材や生産者に対する想いと、料亭文化の意義と



ススキノの歴史を紐解く話を通じ、「食」の有難さや食卓を囲むことの楽しさと地産地消の大切さを改めて感じていました。自分たちが暮らす身近なまち札幌には貴重な歴史と文化があり、そのことを一つ一つ理解して、守り継承していきたいと想いを新たにしていました。

冒頭で記した「札幌カルチャーウォーク」では、料亭で懐石料理をいただく会食にススキノの歴史を辿るまち歩きを加えたツアーとして催行しました。参加された社会人の方からは、「かつて、自分の親がきらびやかなススキノで高度経済成長期を支えた痕跡を垣間見られた」などの声が寄せられました。

料亭を巡るまち歩きは、国内旅行者はもとより日本の伝統文化や北海道に関心を持つインバウンドの皆さんにも、札幌のまち並み散策とあわせ、北海道が育む豊かな「食」とともに、素材の持ち味を生かす「和食」の奥深さや、前庭の借景、室内の設えなどを通じて料亭ならではの情緒を感じ、日本の伝統文化を体感していただくことができます。

札幌の珈琲文化を訪ねる

札幌の歴史や時代の変遷を体感することのできる場所として、喫茶店にも注目したいところです。喫茶店は独りで訪れ自分だけの時間をゆっくり過ごす、かしこまらず毎日のように気軽に訪れることもできる心地良さ、仲間と楽しく集まりコミュニケーションを取り関係性を深めて広げることもできるなど、さまざまな利用方法と楽しみ方ができる空間です。

札幌では、1970年代初期から自家焙煎された珈琲を店頭で販売するビジネスが本格的に始まりました。1972年に札幌市が政令指定都市となり人口増加が進むなか、中心部をはじめ市内各区に美味しい珈琲の提供や、自家焙煎した豆を販売する特徴ある喫茶店が誕生していきました。時折、新聞などで老舗喫茶店の閉店が報じられて残念に思うこともありますが、札幌にはまだ昔ながらの面影を残し、永年にわたり多くのお客様にこよなく愛される銘店があります。自家焙煎した豆で淹れた珈琲や、その店の定番でこだわりある料理やスイーツを提供するレトロな喫茶店や、ジャズ喫茶の銘店



などを訪ねると、開店当時から今日に至る歴史を見つめることで、まちが持つ固有の匂いやまちの記憶を辿ることもできる喫茶店があります。近年、若い世代を中心に昭和レトロな喫茶店「純喫茶」が注目を集め、静かでお洒落な空間の店舗に友人とともに訪れ、こだわりの珈琲と料理やスイーツなどを味わい、楽しく寛げる時間を過ごすこともブームとなっています。

2000年代初期、札幌でカフェがブームとなり「札幌café本」なる喫茶店が特集された雑誌が販売されはじめると、古民家を再生したお洒落で居心地の良い店、札幌軟石で造られた倉庫を活用した店や、国の登録有形文化財など歴史的建造物を動態保存すべく店舗利用する喫茶店など、店舗の建物自体に特徴ある喫茶店もたくさん登場してきました。



こうした喫茶店探訪を通じ、まちの成り立ちや当時の暮らしの様子を知ることができ、その店舗のもともとの利用方法などを紐解くと、札幌の産業史にも触れることができ、まち歩きをより文化的に楽しいものとすることができます。

さらに近年は、チェーン店でありながら店舗ごとに異

なる趣の設えで多店舗展開する喫茶店や、珈琲豆の原産国や品種、農園まで生産地を絞り込み、栽培から品質管理まで徹底した選りすぐった珈琲豆を使う「スペシャルティコーヒー」の専門的な喫茶店も登場してきました。さらに、市内でのチェーン展開とともに地元百貨店とのタイアップにより催事フロアを会場として、全国および台湾からも有名店がこぞって集結する珈琲好きには堪らないイベント企画を毎年仕掛ける喫茶店もあります。このように、札幌の珈琲を楽しむ嗜好文化レベルは年々高まり、今後もさらに進化を続ける大きな期待と魅力を感じます。



今や喫茶店は友人との歓談やビジネスでの打合せ、イベント会場としての利用や、近隣店舗や地域団体で実施される芸術文化活動の情報発信など、新たなコミュニティの形成とまちの文化価値を創造し、より豊かな生活を醸成する役割も担っています。こうした特徴ある喫茶店を巡る際、まちなかの公園や歴史的建造物なども動線に含めると、さらに味わい深いまち歩きにできます。喫茶店で好みの珈琲や料理やデザートをいただき寛いだ後、公園で自然景観の鑑賞や野鳥、小動物との出合いが心ませ、歴史的な趣ある建造物を見学・鑑賞し、まちの成り立ちにも想いを馳せると、札幌の歴史や文化を感じながら探訪を楽しむまち歩きとなります。札幌の気になる喫茶店と公園や歴史的建造物を組み合わせ、カフェ巡りをしてみませんか！