

# 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2話 「石狩」

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。



今回は、道都札幌の隣まち石狩の食をご紹介します。石狩は石狩湾新港周辺に企業団地を形成し企業誘致を積極的に推進する産業都市としての側面と、道都札幌ベットタウンの印象が強いですが、まちの歴史は古く、大都市の近郊にありながら南北67kmにおよぶ日本海の風光明媚な景観と豊かな海山の幸に恵まれています。

2005年、石狩市、厚田村、浜益村の3市村合併により農水産業の豊かな海山の幸にも恵まれ、札幌近郊に立地する地の利を生かす地域資源の活用により、今後さらなる活性化が見込まれ、食と文化において多様な資源の魅力と大きな潜在力があるまちといえます。

これまで行政関係者やまちの生産者の皆さんの協力を得ながら、学生を連れ何度も現地に赴き、国内外で活躍される料理人を石狩に招き実施した、「シェフとともに石狩生産者を巡る旅」、「石狩食財を用いた料理教室」や、北海道の代表的な郷土料理「石狩鍋」の魅力再認識していただくための講演会、シンポジウムなども企画実施してきました。このほか、2015年度に石狩市の依頼により、JICA 国際協力機構北海道 平成27年度課題別研修事業「官民連携による地域観光マーケティングコース」にて来日されたアジア、アフリカ、欧州諸国で観光行政に就く管理職の皆さんを石狩市内数カ所の生産者のもとへAttendするフィールドワークを企画・実施したこともあります。こうしたこれまでの取り組みを踏まえ、私が感じる、石狩にある貴重な食や文化における魅力とその奥深さの一端をご紹介します。

### 鮭料理「石狩鍋」のルーツを辿る

全国的に知られる北海道の代表的な郷土料理「石狩鍋」は、石狩川河口付近を漁場とする漁師たちが鮭や地物野菜を味噌味の汁に入れ、煮込み食べたことがルーツと言われています。この料理を1880（明治13）年創業の料理店「金大亭」（日本遺産「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間 北前船寄港地・船主集落『石狩市』」の構成文化財）の店主が、鍋物料理としてメニュー提供したことが「石狩鍋」の始まりです。全国各地にさまざまな鍋物料理がありますが、地名を冠した鍋料理は石狩鍋だけです。



鮭は捨てる場所がないといわれ、金大亭では鍋料理はもとより生筋子、氷頭、白子、メフンなど鮭の内臓やさまざまな部位が余すことなく料理で登場します。店舗建物も創業以来の風格ある日本家屋の建造物で、郷土料理の食事を通じて石狩の産業と歴史を辿ることができ、この店舗は非常に貴重な存在です。石狩鍋は、2007年に農林水産省より「農村漁村の郷土料理百選」にも選定されています。

また、店舗近くにある「いしかり砂丘の風資料館」には、石狩の鮭漁の歴史や市内の文化や産業に関する展示物が多くあり、まちの変遷を深く理解することができます。まちを探訪する際、こうした資料館や博物館も訪れることで展示物の見学や、学芸員からその解説を受けることができますと、地域への興味・関心や理解が一層深まります。

このほか、国道231号線沿いに石狩創業の佐藤水産株式会社が国道を挟む広大な敷地にサーモンファクトリーを設けています。鮭をはじめ豊富な魚介の加工品の製造および、鮭とそれら魚介類を生かした惣菜の調理販売とともに、石狩での鮭漁に纏わる歴史の展示などもあります。金大亭がある石狩の旧市街、親船町の同社創業地には魚醬工場があり、鮭の内臓を捨てずに発酵させて鮭醤油を製造されており、その製造工程で生じた副産物となる絞粕は養鶏の大切な飼料となり、石狩の生産現場で食の循環を体感する生きたSDGsを学ぶこともできます。



2020年秋、京都の老舗料亭主人で、「和食」ユネスコ無形文化遺産登録の立役者と言われる村田吉弘氏を迎え、「日本料理とは何か」と題して、地元食財や郷土料理を食して、継承することの大切さを講演いただきました。講演では『食の嗜好は遺伝しないので、小さいころから地域に根差すものを食べさせることが、食育上で最も重要』と説かれました。講演後、石狩の生産者なども迎えシンポジウムも行い、参加者に石狩鍋や地元食財の価値を改めて見つめてもらう機会としました。翌日、村田氏を講師に地元コミュニティセンターで地元食財による料理教室を開催し、プロの料理人から食財の生かし方を楽しく、美味しく学び、生産者と料理家、栄養士、飲食事業者など、参加者同士の交流により親睦も深めてもらいました。



このほか、当時はコロナ禍によりイベント参加も非常に難しい状況でしたので、単日開催のイベントにとどめず、多くの市民の皆さんに足元の地域資源を再認識していただけるように、石狩市民図書館に協力を依頼しました。イベントの企画内容につながる石狩鍋、鮭、鰯、北前船など、1カ月にわたり親子で気軽に手にしやすい絵本も含めた関連書籍の特集コーナーを設けてもらいました。これらの書籍を通じ、足元の地域資源に興味関心を寄せ、地元の歴史や文化に注目していただきました。図書館は、「知財の宝庫」であり、地域の歴史・文化・産業などを学び、理解を深めるうえでとても大切な存在です。





## 北石狩の生産者を訪ね行く旅路

2019年夏、国内外で活躍される料理人奥田政行氏<sup>おくだ まさゆき</sup>を迎え、「シェフとともに石狩生産者を巡る旅」として、石狩を縦断して生産者を訪ねるモニターツアーを開催しました。奥田シェフは食財や生産者、産地をととても大切にされ、自然環境やテロワール（土地の個性）を理解し、その持ち味を最大限に生かし独創的な料理を創作される料理人で、ご自身の故郷である山形県庄内<sup>しょうへい</sup>はもとより、全国各地から招聘され「食」によるまち起こしにも取り組まれています。石狩のツアー開催時は、浜益の果樹園や漁協青年部の皆さん、米と幻の浜益牛を飼育する生産者、厚田では道の駅見学、養鶏と養蜂に取り組む新規就農生産者、石狩高岡でミニトマト栽培の生産者と赤ピーズを栽培するNPO法人の生産現場などを訪ねました。現地でのシェフの対話は生産者や参加者に多くの気づきと感動をもたらしてくれました。奥田シェフと各生産者を巡り、生産活動の説明を受け、その食財を購入し、翌日に大学調理室で開催した料理教室で調理実習を行いました。同じ食財を札幌市内の老舗ホテルに仕入してもらい、奥田シェフを歓迎する宴席料理メニューに産地と生産者名を明記してもらえるように手続きし、生産者からは『付加価値を付けて出荷する方法のヒントになった』との声も寄せられました。

北石狩の浜益は、かつてニシン漁で非常に栄えて、日本遺産「北前船寄港地・船主集落『石狩市』」の構成文化財に登録される「石狩市はまます郷土資料館（旧白鳥番屋）」が往時の面影を残しています。このほか、1859年に庄内藩（山形県）が江戸幕府より蝦夷地警備の命を受けて切り開いた北方警備の拠点跡地「庄内藩ハママシケ陣屋跡」（国指定史跡）があり、浜益が重要な役割を担っていた軌跡を辿ることができます。

現在の国道231号線が整備される前の交通手段は、海岸に険しく切り立つ断崖が連なるため、小樽と結ばれる船や、険しい山道しかなく「陸の孤島」と呼ばれていました。このような厳しい環境ですが、浜益では1877年（明治10年）開園の「きむら果樹園」に樹齢140年を超えるりんごの原木もあります。毎年、時季になると旬の果実を求める多くの観光客が訪れます。



これまで浜益を旅した際、浜益漁港で漁協青年部の粋な皆さんが迎えてくださり、BBQを囲み漁師ならではの魚介の食べ方や、それぞれの漁法や海洋環境の変化などを聞かせてくださいました。同じく米栽培や浜益牛を飼育する農家を訪ねた際も、実際に現地を訪れないと分からない日々の生産活動に懸ける想いや、苦労話を聴かせてくださいました。学生を連れて訪ねた際は、こうした生産活動の話を拝聴した後、お昼に自ら栽培された米をその日に精米し、炊き上げられたお握りを食べさせてくださり、これまで食べてきたものとは全く異なる味に歓喜し、改めて「食」のありがたみを身に染みて感じていました。こうした生産者との心通い合う交流は、われわれの食卓に大切な「食」が日々上ることのありがたみの理解にもつながります。



厚田では、国道231号線沿いの道の駅石狩「あいろーど厚田」に立ち寄ると、1階売店や飲食店で石狩の農海産物やそれを原料とした食品加工品や地元銘菓の販売から、海山の幸が豊かであることを理解できます。2階には北前船と鯨漁場のジオラマ展示見学を通じ、厚田の歴史・文化を詳しく理解することができます。屋上の展望台からは日本海の大海原を一望でき、そこから望むサンセットは心に残る美しく見事なものです。



新規就農者の受入れ支援体制が整う石狩では、各種野菜栽培に取り組む生産者、自家菜園の野菜も食財に用いて行列のできるファームレストランを営む生産者など、多くの方が連携もしながら活躍されています。

2024年夏、立命館慶祥高等学校が同年度開設した食やそのもとで誕生するビジネスも学ぶ「フードデザイン講座」の立ち上げをお手伝いをした際、これまで足しげく通う石狩を舞台に、1泊2日で市内の生産者や事業者を巡るフィールドワークを企画案内しました。このフィールドワークは前述の生産者を順々に巡り、生産現場で食の始まりを学び、心通い合う交流から地域も理解し、グローバルな視点で食の魅力や課題を抽出し、今後の可能性も考えることをコンセプトとしました。1日目に前述の佐藤水産株式会社を訪ね、魚醤工場の見学時に見た鮭醤油の絞り粕は、2日目に養鶏・養蜂を営む「飛ぶ鳥農場」で飼料となり、そのもとで生まれる鶏卵は、再び佐藤水産サーモンファクトリーにお総菜の原料として戻り、食の循環を直に学ぶことができます。

石狩フードツーリズムは、生産者の皆さんとの交流を重ね、地域に対する理解もコツコツと深耕することで、お互いの信頼関係も育み、さらに充実した内容に進化を続けます。ぜひ、生産者を訪ねてみてください。