

# 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3話

## 「空知」

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、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。



今回は旧産炭地が点在する空知の食を見つめます。かつて、北海道中央部に位置する夕張・赤平・芦別・歌志内・美唄・三笠などの空知地方には、国内有数の優良炭田「石狩炭田」があり、1960年には全道人口の約15.1%が生活していました。室蘭一苦小牧経済圏では、空知の炭田による動力資源、道内および北方の林産資源を集積し、港湾を擁する地理的条件を生かして北海道の中心的な工業地域（道央新産業都市）を形成し、近代北海道の基が築かれました。しかし、燃料革命による石炭不況、さらに炭鉱企業による事業合理化や災害などにより道内の炭鉱は次々に閉山されました。1995年、歌志内市の空知炭鉱閉山により、坑内掘りの炭鉱は石狩炭田から完全に姿を消してしまいました。現在、道内では釧路市にある釧路コールマインで採掘事業と中国やベトナムなどから研修生の受入れにより、採掘技術に関する研修事業を行うのみとなりました。

一方、近年かつて炭鉱で栄えたまちでは、炭鉱施設の産業遺産を観光資源として積極的に活用し、地域を活性化させる取組みが各地で見られます。同時にそれぞれの旧産炭地には、かつて炭鉱員やその家族の皆さんが親しみ、よく食べられていた「炭鉱飯」があり、重労働と向き合う炭鉱員の皆さんがスタミナ源として仕事を終えたあとに食べ、その地域ならではの個性豊かで地味深い味わいが今なお大切にされています。

2019年、道央新産業都市の空知・室蘭・小樽などが、石炭・鉄鋼・港湾・鉄道をテーマとして結ばれて、北海道の産業革命の物語が「炭鉄港」として表現され、

文化庁より日本遺産に認定されました。「炭鉱飯」はその地域で暮らす市民のソウルフードであり、旧産炭地に興味・関心を寄せる人たちにとっては、まちの歴史を理解するための大切なグルメとしても注目され、「食」を通じてその味わいを楽しむとともに、多くの感動を創り、人々の縁をも紡いでいます。

### 旧産炭地で古きを尊び、「炭鉱飯」を味わう

夕張では明治21年に志幌加別川上流で「石炭=黒いダイア」の大露頭が発見され、続いて夕張川本流を含む各所での露頭の見つけにより「炭鉱の街夕張」が幕開けしました。明治23年に北海道炭礦汽船株式会社が炭鉱を開発し、最盛期には大小24もの炭鉱を擁し、石炭産出量は年間400万tに上り、人口11.6万人を数え、石狩炭田の中核をなす「炭都」と呼ばれました。夕張市石炭博物館を訪れると、当時の炭鉱の様子とまちの暮らしを詳しく理解できます。この博物館では、石炭を



夕張市石炭博物館 「立坑櫓、模擬坑道（地下坑道の入口）」

採掘していた地下坑道を実際に歩き、石炭に触れる貴重な体験ができます。夕張の炭鉱飯には「カレーそば」があり、豚バラ肉と玉葱<sup>ねぎ</sup>を使い、辛みのあるつゆが器いっぱい<sup>いっぱい</sup>に盛られて提供されています。このほか、市内菓子店の「お菓子のふじ」や「阿部菓子舗」では、炭鉱にちなんだ数種類のお菓子が売られています。

赤平ではかつて石炭採掘のために利用されていた住友赤平炭鉱<sup>せきへい</sup>の立坑櫓<sup>りゅう</sup>および周辺施設が「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」として公開され、実際に炭鉱員として永年勤務した方が当時の体験とまちの様子を解説され、北海道の産業、生活文化の歴史を学べます。赤平では炭鉱員やそのご家庭で盛んに食べられた味噌<sup>みそ</sup>ベースのスープに豚ホルモンや豆腐、好みの野菜等を具材とする「がんがん鍋（ホルモン鍋）」があります。鍋の名前は、2005年に市民有志「赤平の食を考える会」が市内飲食店の協力を得て命名しました。その由来は、「ストーブをガンガン<sup>た</sup>焚いて、ガンガン煮込んで、ガンガン食べて、ガンガン語り、ガンガン働く」というもので、炭鉱文化を大切に、往時の味をいつまでも継承していこうという熱い想いが込められています。

芦別の炭鉱飯はボリュームたっぷりの具材が入った熱々のスープ「ガタタン」があります。ガタタンは旧満州<sup>まんしゅう</sup>（中国東北部）から引き揚げた村井豊後之亮氏<sup>むらい ぶんごのすけ</sup>が中国東北地方の家庭料理をヒントに昭和30年代に創作したといわれています。具材には白菜、人参、玉葱、豚



夕張 栗下食堂 「カレーそば」



夕張 「炭鉱にちなんだ菓子」



赤平 「がんがん鍋の職」



赤平 焼肉のたきもと 「がんがん鍋」



芦別 宝華飯店 「ガタタン」



芦別 三千里 「炭鉱ホルモン」



赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設 「施設見学前の説明、立坑櫓の構内」



美唄 居酒屋醍醐 「モツ串（美唄焼き鳥）、とりめしとかけそば」



肉、海老、帆立、<sup>しいたけ</sup>椎茸、山菜、ちくわに小麦粉で練られた団子に溶き卵が落とされたもので、とろみのある熱々のスープが心も身体も芯からホッカリと温めてくれます。最近ではラーメンを入れたものやアレンジメニューがいくつかあります。もう一品、芦別を訪れた際、ホルモン屋で豚ホルモンを七輪の炭火で焼く「炭鉱ホルモン」をいただきました。ホルモン焼きは安価で栄養価が高く、疲れた身体を回復させることができる料理として炭鉱員の皆さんにこよなく愛されたようで、芦別はじめ他の旧産炭地でも多く見られます。実際に味噌や醤油のみみだれで味付けされた豚ホルモンを七輪の炭火で焼き、ジュューという音と香ばしい香りが立ち上り、食欲がすすみ満腹になりました。

美唄には、今や「美唄焼き鳥」で全国的に知られる「モツ串」があります。1915年、美唄は三菱美唄炭鉱の開坑により、大小いくつもの炭鉱が開発され、全国有数の炭鉱の街となりました。1953年、<sup>みふねふくたろう</sup>三船福太郎氏が焼き鳥・モツ串「三船」を開店し、一本の串に鶏のレバー、ハツ、砂肝、きんかんなど、数種類のモツと鳥皮、モモ肉など鶏のさまざまな部位を刺し、モツや肉の間は地元で多く栽培されていた玉葱で仕切りました。その後、「三船」はその弟子、孫弟子、親族が美唄駅近くの繁華街や郊外、岩見沢にて「三船」「たつみ」「福よし」などの屋号で、その味を継承しています。美唄のモツ串は、もともとは捨てられていた内臓を無駄にせず、下茹でにより臭みを消すなどの工夫を施し<sup>おい</sup>美味しい焼き鳥に仕立てました。こうして、美唄には貴重な鶏を余すことなく調理して大切にいただく食文化が古くから根付き、今日に至っていると感じます。モツ串を食べた<sup>しめ</sup>めに、モツ串を浸した鶏だしのかけそばを食べるのも美唄ならではの食べ方ようです。このほか、美唄では明治時代に現在の美唄市中村地区に入植した農場主の中村豊次郎氏が、小作人たちの家計と健康を気遣い、鶏を与え養鶏を奨励しました。ハレの日や来客時に、その鶏をつぶし鶏肉とモツを醤油、酒、砂糖で炒めたものを米と一緒に炊き上げて振る舞われたという「とりめし」も、美唄ならではの郷土料理となっています。

三笠や歌志内では、馬の腸を味噌で煮込む郷土料理「なんこ」があります。なんこは、炭鉱員の皆さんの元気を支えた貴重な栄養源であり、かつては人が集まるお盆や正月などには各家庭で作られていたそうです。味噌仕立てですっきりと煮込まれた「なんこ」はほどよい歯ごたえで、<sup>か</sup>噛むと口の中に味噌の味が広がり食欲がすすみ、心もホッカリと和む優しい味わいです。

このほか、三笠では1945年に炭鉱技術を養成するために設置された町立北海道三笠工業学校（採鉱科）が、道立高校（普通科、工業科など）を経て、2012年4月より食のスペシャリスト養成校として再スタートした市立北海道三笠高等学校（食物調理科）があり、全国から注目を集めています。同校のレストランには、「なんこ」を提供する味処まんぶくが定休日に店舗を提供し、生徒は店舗の営業経験を積み、開業に至りました。また、旧住友<sup>ほんべつ</sup>炭鉱立坑槽のある幾春別地区では、かつては炭鉱員の皆さんにも人気を博した創業100年を超える老舗食堂がコロナ禍で長期休業しましたが、地域おこし協力隊を経た店主が店舗を引き継ぎました。このほか、三笠高の卒業生が市内で飲食店を開くなど、三笠ではかつて炭鉱で賑わった<sup>にぎ</sup>往時を取り戻すように、「食」を通じた新たな息吹に溢れています。



三笠 味処まんぶく「なんこ」



三笠高校「高校生レストラン」



三笠 奔別「奔別炭鉱の立坑槽」



三笠 幾春別「更科食堂」

**南空知の田園カフェで新たな味わいを楽しむ**

もう一つ、南空知に増え続ける田園カフェにも注目したいところです。南幌町はコロナ禍以降に移住者が急増し、2023年、2024年と連続して日本人移住者が北海道内で最多となり、全国町村でも最大の増加率を記録しました。2024年1月には、内閣府より令和5年度「地方創生応援税制（企業版ふるさと納税）」に係る大臣表彰<sup>大臣表彰</sup>受賞など、目覚ましい変化が見られます。

また、この南幌町はじめ、南空知地方のまちには、近年、離農した古民家を店主自ら時間をかけて改修して田園カフェやレストランを営む移住者、札幌などに住まいを置きながら店舗を経営する事業者なども増え、人気を集めています。南空知は札幌や新千歳空港からも車で1時間程度のアクセスの良さに加え、のどかな田園風景が広がる抜群のロケーションも魅力です。

由仁町や栗山町では、サツマイモ栽培に取り組む生産者で構成される「そらち南さつまいもクラブ（代表：川端祐平氏）」が、栽培品種の紅あずまを「由栗いも」としてブランド化も図っています。由仁町の諸国料理店「パザール・パザール」では、地元生産者等の熱い想いのバトンを受け継ぎ、由栗いもを料理やデザートとしてレストランで提供しています。のどかな風景を借景に、こだわりある地元の食財をゆっくりと美味しくいただける味わいと至福のひとときは格別です。

空知にはこうした新たなカフェやレストランに加え、今回はご紹介できませんが、ワイナリーも非常に多く誕生しており、最近ではウイスキーやジンの蒸留所も登場しています。このほか、長沼町で5代にわたり林檎栽培に取り組む生産者が営む、ログハウスで人気の行列ができる「ファームレストラン ハーベスト」や、栗山町には1878年に札幌で創業し、1900年に栗山に移転した造り酒屋「小林酒造」、1913年創業で起備団合の名称で100年以上にわたるロングセラーの銘菓を製造販売する「谷田製菓」など、老舗の銘店もあります。

古き銘店を訪ねまちの歴史や文化を紐解き、新しき味わいと車窓から広大な景色も楽しめる空知、休日にマップを片手にゆっくり空知を旅してみませんか！



南幌 古民家カフェ 「一尺五寸」



由仁 諸国料理店 「パザール・パザール」



長沼 古民家カフェ 「shandi nivas café」